



خود کھانا بنانا
سکھیں

www.iqbalkalmati.blogspot.com



آج کی ڈش

فش بھرتہ

اشیاء:

فش ایک کلو، لونگ ایک تولہ، کالی مرچ ایک تولہ، خشک دھنیا دو تولہ، نمک دو تولہ، گھی ایک پاؤ، الائچی ایک تولہ، ادراک ایک چھوٹی گانٹھ، لال مرچ چار تولہ، کیلے کے چند پتے

ترکیب:

فش کو نمک اور آٹے سے اچھی طرح دھولیں بعد ازاں اس کے پارچے بنالیں۔ پھر ان پر ادراک کا عرق اور نمک ملا کر ایک دن پڑا رہنے دیں۔ پھر ان میں دھنیا ملا کر کیلے کے پتوں میں رکھیں اور پتوں کو دس



بل دے کر گرم راکھ میں دبا دیں۔ پھر نکال کر کوئیں۔ اب پیاز گھی میں لال کریں۔ اسی گھی میں فش بھونیں اور گرم مصالحہ چھڑک کر تناول فرمائیں۔



آج کی ڈش

دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، ادراک پچاس گرام، پودینہ آدھی گٹھی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیڑھ پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور ادراک کو پیس کر گوشت کے ٹکڑوں پر لگا کر دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ، پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی مقدار میں ملائیں اور گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔ دیکھی کی تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کر کے ڈالیں اور



گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا دیں۔ دیکھی کا منہ آٹے سے بند کر دیں اور نیچے لکڑیوں کی آنچ جلا دیں۔ جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انگاروں پر دم دیں۔ دیکھی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ راسخے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن ملائی بوٹی

اجزاء:
چکن آدھا کلو چھوٹی بوٹیاں، پکٹ والی بالائی یا کریم ایک پیالی، دہی آدھا پاؤ، 2 عدد لیموں کا جوس، پیسا ہونا ناریل 2 کھانے کا چمچ یا کوکونٹ ملک آدھی پیالی، کچا پیپٹا پیسا ہوا آدھا چائے کا چمچ، گٹی ہوئی سرخ مرچ آدھا چائے کا چمچ، پیسا ہوا مکس گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، سفید مرچ پس پیسلی بھر، نمک حسب ضرورت، آئل 2 کھانے کا چمچ۔

ترکیب:
چکن دھو کر چھلنی میں رکھیں تاکہ پانی نکل جائے،



اب سارے مصالحے، دہی، لیموں کا جوس اور بالائی چکن میں اچھی طرح مکس کر کے ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں، فرائی بین میں آئل ڈال کر پھیلائیں اور مصالحہ لگی چکن ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں چکن کا پانی خشک ہو جائے تو تیزی سے چمچہ چلاتے ہوئے بھونیں مصالحہ چکن پہ لگ جائے اور ہلکی سی سرخی نظر آجائے تو چولہا بند کر دیں۔ چکن بون لیس ہو تو زیادہ بہتر، کچا پیپٹا نہ ہو تو فرق نہیں پڑتا، چکن پلیٹ میں نکال کر تھوڑی سی بالائی چکن پر ڈال کر گارنش کریں۔



آج کی ڈش

چکن قورمہ

اشیاء: چچ، نمک حسب ذائقہ۔ کیوڑہ چند قطرے، ہری مرچیں
 چکن 1 کلو، مکھن 5 چائے کے چچ، دار چینی 6 عدد، تیل 2 کھانے کے چچ، تیز پات 1 پتہ۔ ہری
 5 کلڑے، لہسن، ادراک کا پیسٹ 3 کھانے کے چچ، الائچی 10 عدد، دہی 4 کھانے کے چچ، جاوڑی پاؤڈر
 ، لال مرچ 2 کھانے کے چچ، بادام پسے ہوئے آدھا دو کھانے کے چچ، لونگ 5 عدد، کریم 2 کپ، ہر ادھنیایا
 کپ، پیاز باریک کٹے ہوئے 3 کپ، ہلدی 1 چائے کا پودینہ حسب ضرورت



سجاوٹ کے لئے: بادام، کاجو، کشمش حسب ضرورت، مکھن تیلنے کے لئے
 ترکیب:

تیل اور مکھن کو ایک پین میں گرم کر کے اس میں تیز پات، دار چینی، لونگ اور الائچی کو کچھ دیر بھونیں پھر اس
 میں پیاز ڈال کر کچھ دیر فرائی کریں۔ اس کے بعد ادراک، لہسن، ہلدی، لال مرچ، نمک، پسے ہوئے بادام اور دہی کو
 پھینٹ کر ڈالیں درمیانی آئینے پر دس منٹ پکائیں، جب مصالحہ بھن جائے اور تیل اوپر آ جائے تو چکن ڈال کر
 15 منٹ فرائی کریں جب چکن پک جائے تو کریم، ہری مرچیں، جاوڑی اور کیوڑہ ڈالیں اور چند منٹ کے لئے دم
 پر رکھ دیں، مکھن میں بادام، کاجو اور کشمش کو تیل کر نکال لیں اور قورمے کے اوپر ڈال دیں ساتھ ہی پودینے یا دھنے
 کے پتے ڈال دیں مزیدار نورتن قورمہ تیار ہے۔



آج کی ڈش

کریم کسٹرڈ

اجزاء: کسٹرڈ پاؤڈر دو چمچ، دودھ ڈیڑھ کلو، سبز الائچی دو عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی ایک کپ، سجاوٹ کیلئے پھل حسب ضرورت

اور اس میں سبز الائچی توڑ کر ڈال دیں، ایک کپ دودھ نکال کر اس میں کسٹرڈ پاؤڈر مکس کر لیں، جب دودھ کھول جائے تو اس میں چینی ڈال دیں اور آٹھ دھیمی کر دیں، اس کے بعد اس میں کسٹرڈ ملا دودھ آہستہ آہستہ ڈالیں اور ساتھ چمچ چلاتی رہیں، جب دیکھی میں دودھ ڈال کر اسے چولہے پر رکھیں گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں، سرونگ باؤل میں آدھا



کسٹرڈ ڈالیں اور اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے رکھ دیں، ٹھنڈا ہو جائے تو اس پر احتیاط سے کریم کی لیئر جمائیں، اس کے بعد اسکے اوپر بقیہ کسٹرڈ ڈال کر اپنی مرضی کے پھلوں سے سجائیں اور ٹھنڈا کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں، مزیدار کریم کسٹرڈ تیار ہے۔



آج کی ڈش

مٹن قورمہ

اجزاء: مٹن ایک کلو ہڈیوں کے ساتھ، نمک ایک کھانے کا چمچ، کیوڑہ دو کھانے کے چمچ، پیاز تین عدد بڑی، کٹی ہوئی، لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، ادراک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ پاؤڈر دو کھانے کے چمچ، ہلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، ثابت، زیرہ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، آئل آدھا کپ۔

ترکیب: ایک بڑے پین میں آئل کو گرم کر لیں۔ اس میں



پیاز کو سنہرا ہونے تک تلیں پھر آئل سے پیاز کو نکال لیں۔ اسی آئل میں لہسن اور ادراک کا پیسٹ شامل کر کے دو منٹ تک تلیں۔ اب لال مرچ پاؤڈر اور ہلدی پاؤڈر شامل کر کے درمیانی آنچ پر تیس سیکنڈ تک تلیں اب گوشت شامل کریں اور تیز آنچ پر پانچ منٹ تک تلیں۔ نمک اور ایک لیٹر پانی شامل کر کیا بال لیں۔ پھر ثابت گرم مصالحہ شامل کریں۔ ڈھک کر ہلکی آنچ پر ایک گھنٹے تک پکائیں یا جب تک گوشت گل نہ جائے۔ ڈھکن ہٹائیں پھر زیرہ اور دھنیا پاؤڈر شامل کر کے چند منٹ تیز آنچ پر پکائیں۔ پیاز کو مشین میں گرائنڈ کر لیں اس سے نرم ہو جائے گی۔ اس کو برتن میں شامل کر لیں۔ کیوڑا شامل کر کے پانچ منٹ تک پکائیں۔ پھر چوبے سے اتار لیں اور گرم پیش کریں۔



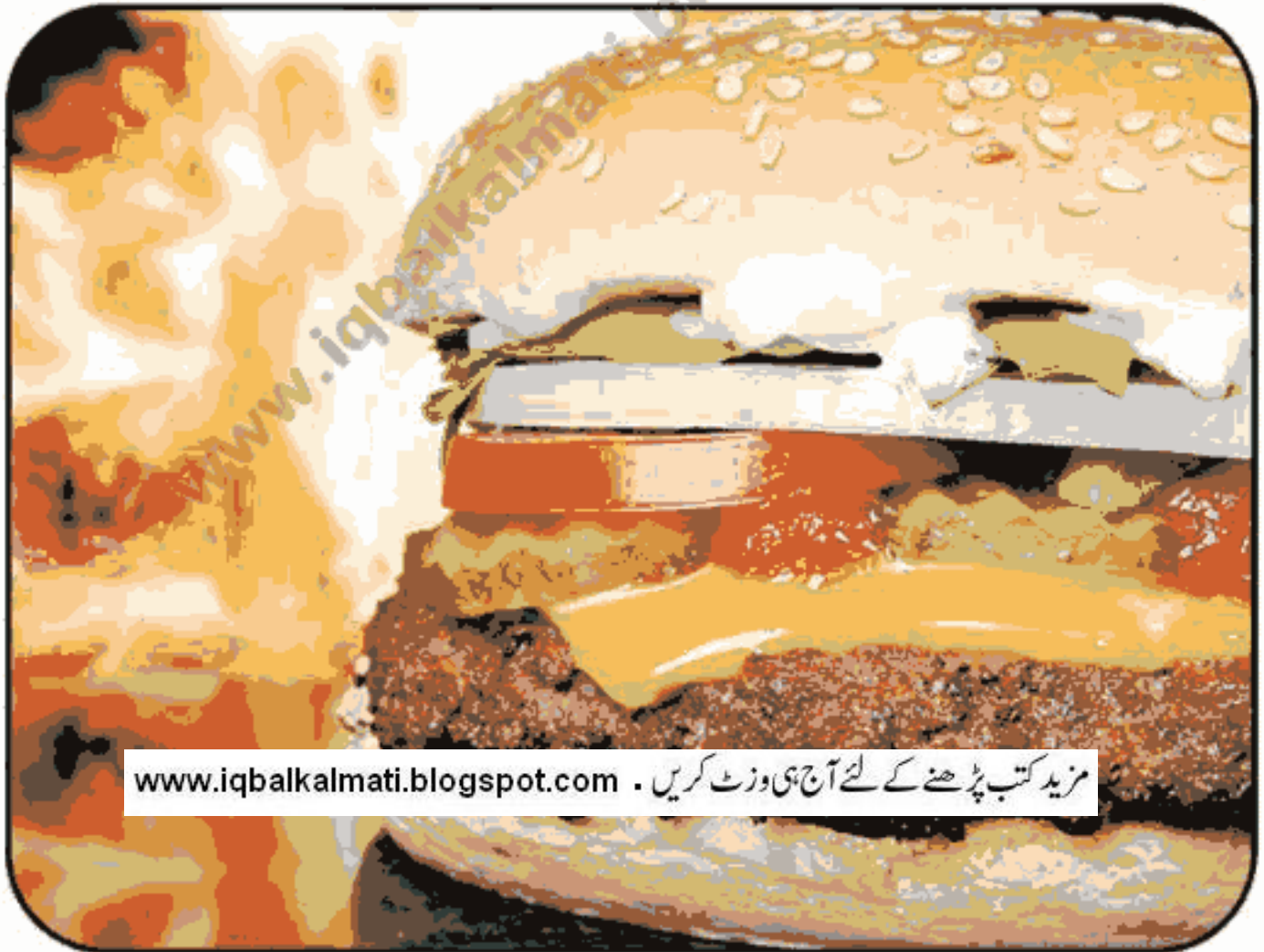
آج کی ڈش

چیز برگر

کھانے کا چچ، کچپ ایک کھانے کا چچ
ترکیب؛

اجزاء؛

چکن قیمہ آدھا کلو، چیز سلاؤس چار عدد، پیاز
باریک کٹا ایک عدد، انڈا ایک عدد، نمک ایک چائے کا
چمچ، گٹی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، اور یگانو آدھا
چائے کا چمچ، گول برگر تین چار عدد، ووسٹر ساس ایک
تمام اجزاء کو چکن کے قیے میں شامل کر لیں اور
اچھی طرح مکس کر کے تیس منٹ کیلئے چھوڑ دیں۔ اس
طرح یہ ٹوٹیں گے نہیں اس کے بعد چھوٹی ٹکیہ بنا کے پین



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

میں فرائی کر لیں۔ برگر بھی سینک لیں۔ اب برگر کے اوپر چکن کباب، اونین رنگ، چیز سلاؤس، سلاڈ کا پتا اور پھر دوسرا
برگر بن رکھ دیں۔ اونین رنگز اور فرنیچ فرائز کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن ونگز

اجزاء:
 نمک ایک عدد، سفید مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، آئل
 چکن ونگز بارہ عدد، ہری مرچیں حسب ضرورت
 کٹی ہوئی، کارن فلور دو کھانے کے چمچ، چائیز نمک ایک
 چائے کا چمچ، بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، میدہ چار
 کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، انڈا ایک عدد،
 نمک ایک عدد، سفید مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ،
 ترکیب:
 ایک پیالے میں انڈا، پیاز، ہری مرچ،
 میدہ، کارن فلور، نمک، چائیز نمک، سفید مرچ پاؤڈر اور



بیکنگ پاؤڈر ملا کر بیٹر تیار کر لیں۔ ونگز کو اس آمیزے بیٹر میں آدھے گھنٹے کے لیے میری میٹ کر دیں۔ اس کے بعد
 تیل گرم کریں اور ونگز کو گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کر لیں۔ جب یہ گولڈن براؤن ہو جائے تو کھیرا، ٹماٹر اور
 سلاد کے پتوں کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

چیلی کباب

اجزاء؛ قیمہ ایک کلو، ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ، کئی ہوئی، پودینہ آدھا گھٹھی باریک کٹا ہوا، گٹی لال مرچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ دو کھانے کا چمچ، مرچ آدھا کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب پانی حسب ضرورت، انڈے چار عدد، پسلی لال مرچ ضرورت، نمائز حسب ضرورت

آدھا کھانے کا چمچ، بکئی کا آٹا دو کھانے کے چمچ، ہری ترکیب؛ ایک بڑے برتن میں قیمہ ڈالیں۔ اب مرچ چار عدد باریک کٹی ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا ثابت دھنیا اور سفید زیرے کو بھون کر موٹا پیس لیں۔



اب ایک انڈہ، پسلی لال مرچ، بکئی کا آٹا، باریک کٹی ہوئی مرچ، انار دانہ، گٹی کالی مرچ، باریک کٹا ہوا پودینہ، گٹی لال مرچ، نمک اور پسے ہوئے مصلے قیمے میں ملا کر گوندھیں اور آدھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں تاکہ انار دانے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کو فرائی کر کے بیٹر میں شامل کر لیں۔ اس کے بعد ایک بڑے فرائنگ پیں میں تھوڑ سا تیل گرم کر لیں۔ چیلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تلیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آٹا بکئی کر دیں۔ پھر ذرا زیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں نمائز کا ایک ٹکڑا رکھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھر تیل میں۔ تو اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ آخر میں دہی کے رائے، چٹنی اور گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

فروٹ چاٹ

اشیاء؛ ترکیب؛ پہلے کینو کو چھیل کر چھوٹے چھوٹے
 کینو ذائقے کے لیے، انگور ایک پیالی، امرود دو
 عدد، لیموں دو عدد، شکر قندی دو عدد، کیلچہ عدد، چینی حسب
 ذائقہ، کالی مرچ حسب ذائقہ، ناشپاتی دو عدد، آڑو تین
 عدد، آم ایک عدد، انار ایک عدد
 ٹکڑے کر لیں۔ آم۔ انگور، آڑو امرود، کیلے، انار اور شکر
 قندی کے بھی چھوٹے ٹکڑے بنالیں۔ جوس بنانے کے
 لئے چینی میں لیموں، گریپ فروٹ اور کینو کا جوس نکال
 لیں۔ پھر ایک بڑے پیالے میں سارا فروٹ بھی ڈالکر



اچھی طرح مکس کریں آپ اسے زیادہ چٹنی بنانے کیلئے چاٹ مصالحہ بھی شامل کر سکتی ہیں کھٹی میٹھی چاٹ تیار ہے
 افطاری میں پیش کریں۔



آج کی ڈش

قیمے والے پکوڑے

اجزاء
 ایک گڈی، خشک دھنیا ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ ایک
 بیسن دو کپ، قیمہ آدھا کپ، آلو باریک کٹے چائے کا چمچ، لال مرچ دو کھانے کے چمچ، نمک ایک
 ہوئے آدھا کپ، پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا کپ، ہری کھانے کا چمچ، دہی آدھا کپ، تیل حسب ضرورت
 مرچ باریک کٹی ہوئی پانچ عدد، ہر ادھنیا باریک کٹا ہوا ترکیب: قیمے کو کسی برتن میں ڈال کر ہلکا سا فرائی



کر لیں تاکہ اس کا کچا پن ختم ہو جائے، اب ایک باؤل میں قیمہ، بیسن، آلو، پیاز، ہری مرچ، ہر ادھنیا، خشک دھنیا، انار دانہ، لال مرچ، نمک اور دہی ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور تھوڑے سے پانی میں گوندھ لیں اور آدھے گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور اس میں پکوڑے تل لیں، دہی کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن تنک

اجزاء؛
چکن ایک عدد چار پیسز میں کٹوالیں تنکے کی شیب میں، دہی ایک سے ڈیڑھ کپ، لہسن، ادراک پیسٹ ایک ٹیبل سپون، تنکے مصالحہ آدھا پکٹ، نمک حسب ذائقہ ترکیب؛
سب سے پہلے چکن کو دھو کر چھری کی مدد سے لمبے لمبے کٹ ماریں جیسے کے تنکے میں ہوتے ہیں۔ تاکہ مصالحہ ان میں اندر تک جاسکے۔ ایک کھلے برتن میں دہی ڈال کر اس میں لہسن ادراک پیسٹ اور آدھا پکٹ مصالحہ یا حسب ضرورت مصالحہ ڈال لیں یہاں والے پکٹ میں



نمک ملا ہوتا ہے۔ اس لیے چکھ کر پھر نمک ڈال لیے گا سب کو اچھی طرح مکس کر کے ان میں چکن ڈال لیں۔ کانٹے کی مدد سے چکن کو تھوڑا سا کٹ مارتے ہوئے مکس کریں۔ کچھ گھنٹوں کے لیے یا پھر lovemight سے فرج میں رکھ دیں بعد میں اون میں بیک یا روسٹ کر لیں 25 سے 30 منٹ۔ جن کے پاس اون نہ ہو وہ اسے آئل میں بھی فرائی کر سکتے ہیں، یا پھر پہلے دہی کے ساتھ پکا کر خشک کر لیں اور پھر آئل میں بھون لیں۔

سپینش رائس

اجزاء:

کٹے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2 یا

3 عدد، اجوائن، آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ، کٹی ہوئی
آدھا چائے کا چمچ، اولیو آئل، 3 کھانے کے چمچ۔

ترکیب:

فرائنگ پین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کر کے لہسن

چاول ابلے ہوئے تین پیالی، نمک حسب

ذائقہ، لہسن۔ کچلا ہوا 2 سے 3 جوے، پیاز باریک کٹی

ہوئی 2 عدد درمیانی، ٹماٹر چوکور کٹے ہوئے 3 عدد،

زیتون، باریک کٹے ہوئے آدھی پیالی مشروم، باریک،



اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کر لیں۔ ٹماٹر، مشروم اور زیتون بھی شامل کر دیں۔ ذرا سی آنچ تیز کر کے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کر دیں۔ تیز آنچ پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہو جائیں اور چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کر دیں، اور گرم گرم سپینش رائس کے مزے لیں۔



آج کی ڈش

بھینٹی بریانی

اشیاء: چاول ایک کلو، گوشت ایک کلو، آلو ایک پاؤ، مٹر ایک پاؤ، پیاز آدھ پاؤ، لہسن ایک گھٹی، ادراک آدھی چھٹانک، دہی ایک پاؤ، ناریل پسا ہوا 4 چمچ، گرم مصالحہ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، مرچ حسب ذائقہ، گھی ایک پاؤ

ترکیب: گھی میں پیاز کو بادامی رنگ ہونے تک بھون لیں۔ پھر گوشت ڈال کر بھونیں۔ جب خوب بھن جائے تو لہسن، ادراک، دہی، نمک مرچ ڈال دیں۔ دہی کا پانی خشک ہونے پر ناریل ڈال کر گوشت کو گلنے دیں۔ جب گوشت گل جائے تو سبزی اور ثابت گرم مصالحہ ڈال



دیں۔ آلو مٹر کے علاوہ آپ چاہیں تو کوئی اور سبزی بھی ڈال سکتی ہیں۔ جب سبزی گل جائے اور خشک ہو جائے تو وہ چاول کو علیحدہ نمک میں ڈال کر دو کئی پر رکھ کر ابال لیں اور ایک دہی میں ایک طرف یہ سبزی گوشت اور دوسری طرف چاول ڈال کر یا صرف ایک تہہ چاول ڈال کر دم دیں۔ پندرہ منٹ بعد سالن کا پانی خشک ہو جانے پر اتار لیں۔ اس میں آپ پسند کریں تو ناریل کے ساتھ آدھی چمچ آمچور بھی ڈال سکتے ہیں۔



آج کی ڈش

قیمہ کریلے

اجزاء:

ہوئی، ٹماٹر چار عدد باریک کٹے ہوئے، لہسن ادرک دو

کھانے کے چمچ پسا ہوا، پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، آچھور

آدھا چائے کا چمچ پسا ہوا، ہری مرچیں چار عدد باریک کٹی

ہوئی، ہرا دھنیا ایک چوتھائی گٹھی باریک کٹا ہوا، لیموں

ایک عدد، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت۔

قیمہ آدھا کلو، کریلے آدھا کلو، لال مرچ ایک

چائے کا چمچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا

چمچ، ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، دھنیا ایک چائے

کا چمچ پسا ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسی



ترکیب:

کریلے چھیل کر بیج نکال دیں اور کاٹ کر نمک ملے پانی میں ابال لیں۔ دیگی میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن ادرک بھونیں۔ اس میں قیمہ شامل کر کے پانی خشک ہونے تک بھونیں جب قیمہ بھن جائے تو لال مرچ، گرم مصالحہ، زیرہ، دھنیا، ہلدی، آچھور اور نمک شامل کر کے خوشبو آنے تک مزید بھونیں اس میں کریلے، لیموں کا رس اور ہری مرچیں ڈال کر آئل علیحدہ ہونے تک بھونیں اور ہرے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

کھویا پڈنگ

اجزاء؛
 انڈے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس چھ عدد
 کنارے کاٹ لیں، دودھ تین کپ
 حسب ضرورت ضرورت بار یک کٹے ہوئے، چاندی کے
 ورق حسب ضرورت ضرورت، مکھن حسب ضرورت
 ترکیب؛
 چینی آدھا کپ، کھویا آدھا کپ، زعفران ایک
 چائے کا چمچ، سبز الائچی ایک چائے کا چمچ، بادیام
 کرائیں۔ ایک برتن میں دودھ، چینی اور کھویا ڈال کر
 سلائسز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر مکھن میں فرائی



پکائیں۔ کھویا نرم ہو جائے تو اس میں سلائسز کے ٹکڑے ڈال کر پکائیں۔ تھوڑی دیر بعد اس میں زعفران اور الائچی شامل کر دیں۔

جب گاڑھا ہو جائے تو چوبلے سے اتار لیں کر رکھ لیں۔ اب انڈے کو پھینٹ کر اس میں شامل کر دیں۔ اوون پروف ڈش میں مکھن لگائیں۔ یہ آمیزہ ڈش میں ڈال کر سیٹ ہونے تک اوون میں بیک کر لیں۔ اوون سے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ بار یک کٹے ہوئے بادیام اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

دیگی چکن قورمہ

اجزاء؛ چکن ایک کلو، پیاز بڑی ایک عدد، گھی آٹھ عدد پیسی ہوئی، بڑی الائچی تین سے چار عدد پیسی
ایک کپ، ادراک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، پیسی ہوئی، چھوٹی الائچی پانچ سے چھ عدد، کالی مرچ تین
لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ، دیگی مرچ ایک چوتھائی سے چار عدد پیسی ہوئی، پیسی جانفل جاوتری ایک
چائے کا چمچ، پسا دھنیا ایک کھانے کا چمچ، دہی ایک چوتھائی چائے کا چمچ، کٹی ادراک دو کھانے کے چمچ، کیوڑا
کپ، پسا گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، لونگ چھ سے ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ذوق



ترکیب؛ پین میں گھی گرم کر کے پہلے پیاز اور پھر چکن کو بھی چار سے پانچ منٹ فرائی کر کے نکال لیں۔ پھر
پیالے میں ادراک لہسن کا پیسٹ، پیسی لال مرچ، دیگی مرچ، پسا دھنیا، نمک اور پانی ڈال کر مکس کریں۔ اب پین کے
گرم گھی میں لونگ، چھوٹی الائچی اور تیار کیا ہوا مکسچر شامل کر کے بھون لیں۔ پھر بلینڈر میں دہی اور بران پیاز بلینڈ
کریں۔ اب بھنے مصالحے میں بھنی چکن شامل کر کے آٹھ سے دس منٹ ڈھک دیں۔ پھر اس میں پیاز اور دہی کا
مکسچر ڈال کر پکائیں۔ اب اس میں پیسی جانفل جاوتری، پسا گرم مصالحہ، کٹی ادراک، پیسی ہوئی بڑی الائچی، پیسی ہوئی
لونگ، پیسی کالی مرچ اور کیوڑا ڈال کر پکائیں۔ آخر میں اسے سرونگ ڈش میں نکال کر سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن پزا

اجزاء:

ترکیب:

میدہ 8 اونس، آئل 2 ٹی سپون، خمیر 1 ٹی سپون
چینی 1 ٹی سپون، نمک 1 ٹی سپون، پیسی ہوئی رائی 1 ٹی
سپون، اہلی ہوئی مرغی 1 کپ، آئل 4 کھانے کے
چمچ، نمٹاؤ کچپ 4 کھانے کے چمچ، پانی آدھ کپ۔

خمیر کو پانی میں ملائیں اور دس منٹ تک چھوڑ
دیں پھر اس میں میدہ، نمک، چینی اور دو ٹی سپون آئل
ملا کر گوند لیں۔ پھر روٹی تیل کر نرم کپڑے سے ڈانپ
دیں حتیٰ کہ پھول کر دو گنا ہو جائے۔ اب مرغی میں تمام

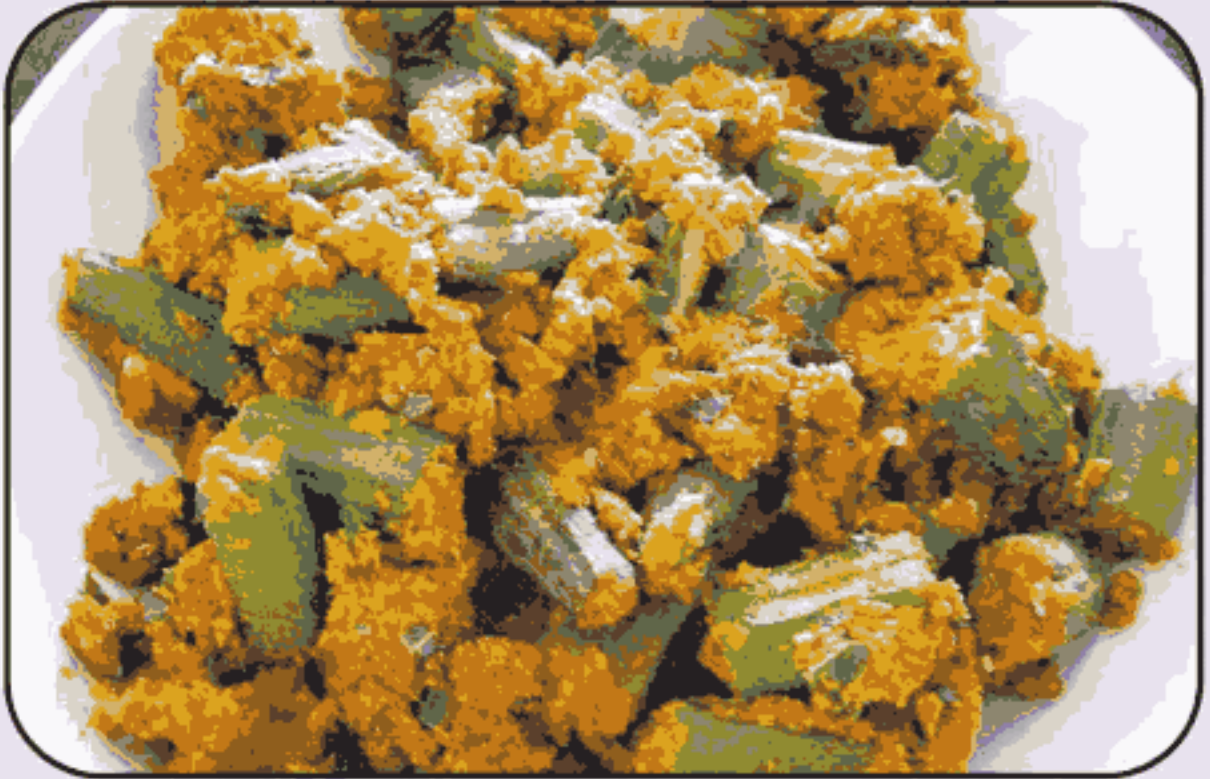


مصالے ملا دیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں مرغی کو تلیں۔ پھر کچپ ڈال کر گاڑھا گاڑھا بھون لیں روٹی پزا ٹرے
میں رکھیں۔ تھوڑی سی نمٹاؤ کچپ پھیلائیں پھر مرغی کو پھیلائیں آخر میں پنیر کے ٹکڑے اوپر پھیلا دیں۔ اوون میں
نصف گھنٹے تک کائیں عمدہ چکن پزا تیار ہے۔



آج کی ڈش

حیدر آبادی بھنڈی



اجزاء:

بھنڈی دو کپ (دھو کر سکھائیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں)، پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا کپ،
ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ، دہی ایک کپ، بیسن 3 کھانے کے چمچ، لال مرچ آدھا چائے کا چمچ، ہلدی آدھا
چائے کا چمچ، پسا ہوا زیرہ آدھا چائے کا چمچ، رائی آدھا چائے کا چمچ، ثابت سرخ مرچ 6 عدد، ادرک لہسن کا پیسٹ
ایک کھانے کا چمچ، تیل حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک کڑاہی میں تیل ڈال کر گرم کریں اور اس میں بھنڈی ڈال کر بھون لیں، جب رنگ بدلنے لگے تو چولہا بند کر
کے بھنڈی اس میں سے نکال لیں۔ ایک دیگی یا کڑاہی میں 5 کھانے کے چمچ تیل ڈالیں، اس میں کٹی پیاز ڈال کر کچھ
دیر چمچ چلائیں، اب اس میں ٹماٹر، ثابت لال مرچ، ادرک لہسن کا پیسٹ اور رائی ڈال کر بھونیں، جب مصالحہ اچھی
طرح تیار ہو جائے تو اس میں بھنڈی ڈال دیں اور آٹھ بہت دھیمی کر دیں، ایک برتن میں دہی ڈالیں، اب اس میں
بیسن، لال مرچ، نمک، ہلدی اور پسا ہوا زیرہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، اس مکچر کو بھنڈی والی کڑاہی میں ڈالیں
اور آٹھ تیز کر کے اچھی طرح بھون لیں، جب بھنڈی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور روٹی کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

اورنج سو فلے

اشیاء؛
 مکھن تین چمچ، کپ میدہ $\frac{1}{4}$ ، نمک حسب ضرورت، $\frac{2}{3}$ کپ دودھ، $\frac{1}{3}$ کپ اورنج جوس، 4 انڈے، $\frac{1}{4}$ کپ چینی
 چاروں طرف گھی لگا کر تیار کر لیں۔ مکھن کو گرم کریں، اس میں میدہ اور نمک اچھی طرح ملا دیں، چولہے سے اتار کر اس میں دودھ ڈال کر چمچ سے اچھی طرح ملا لیں اور پھر اسے پکا کر گاڑھا کر لیں۔ چولہے سے اتار کر اس میں اورنج جوس ملا لیں۔ الگ سے چار انڈوں کی زردی کو ترکیب؛ سو فلے بیک کرنے کے لیے ڈش کے



پانچ منٹ کے لیے پھینٹ لیں، اور ان کو آہستہ آہستہ اورنج جوس والے آمیزے میں ملا لیں۔ اب الگ سے چار انڈوں کی سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ لیں اور آہستہ آہستہ اس میں چینی ملا لیں اور پھینٹتے جائیں، پھر اس کو اورنج والے آمیزے میں آہستہ سے ملا کر گھی لگی ڈش میں ڈال دیں، اسے 325 ڈگری پر 60 منٹ کے لیے بیک کریں سو فلے اورنج تیار ہے گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

چرغہ مصالحہ

ترکیب:

اجزاء:

ایک پیالے میں لیموں کا رس، پشیل مصالحہ اور بیسن ملائیں اور مرغی پر لگا کر پلاسٹک کی تھیلی میں لپیٹ کر دو گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کو سینئر میں تیس منٹ (30Mns) کے لئے سٹیم کر کے رکھ لیں۔ ایک کھلے منہ

ثابت مرغی ڈیڑھ گلو، لیموں کا رس آدھی پیالی، پشیل مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، بھنا ہوا بیسن ڈیڑھ چائے کا چمچ، چاٹ مصالحہ چھ کھانے کے چمچ، لیموں تین عدد، سلاد کے پتے چار عدد، آئل تیلنے کے لئے۔



کی دیکھی میں آئل گرم کریں اور مرغی کو سنہری رنگ آنے تک تلیں۔ مزیدار چرغہ مصالحہ چاٹ مصالحے، سلاد پتے اور باریک کٹے ہوئے لیموں سے سجا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

شیر خرمہ

اشیاء:

چار کپ دودھ، سبز الائچی تین عدد، چار سے چھ

میں بھگولیں

چھ چینی، روح کیوڑا

ترکیب

ایک کپ سویاں، ایک کپ پستہ، گری، کشمش

دودھ، الائچی اور چینی کو ہلکی آنچ پر پکائیں کہ یہ

اور بادام پانی میں بھگولیں

گاڑھا ہو جائے پھر اس میں سویاں ڈالیں، جب سویاں



نرم ہو جائیں تو بھگولے ہوئے خشک پھل اس میں ڈال دیں تھوڑی دیر بعد اس میں روح کیوڑا ڈال کر چولہے سے اتار لیں اور حسب پسند گرم گرم یا ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔



آج کی ڈش

کریمی فروٹ سیلڈ

نمک چٹکی بھر، دودھ چار کھانے کے چمچ

ترکیب:

کیلا، سیب، ناشپاتی اور آڑو باریک باریک کاٹ لیں اور انہیں کسی پیالے میں ڈال دیں، گرائنڈر میں

اجزاء

کیلا چار عدد، سیب دو عدد، ناشپاتی دو عدد، آڑو

ایک عدد، انگور آدھا کپ، انار کے دانے آدھا کپ، آم ایک عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی 4 کھانے کے چمچ،



فریش کریم، چینی، نمک اور دودھ ڈالیں اور اسے اچھی طرح مکس کر لیں، جب چینی اور نمک کریم میں اچھی طرح مل جائیں تو اس آمیزے کو پیالے میں ڈال دیں، اس میں انار، انگور اور چوکور شکل میں کٹے ہوئے آم ڈال کر ملا لیں اور فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کریں، افطاری میں سب کو سرو کریں۔



آج کی ڈش

نوڈلز سوپ

اجزاء؛
 مرغی کی بجنی چھ پیالی، نوڈلز دو سو گرام، گاجر ایک
 عدد باریک کٹی ہوئی، مرچ ایک عدد چوپ کی ہوئی، ہرا دھنیا دو
 کھانے کا چمچ چوپ کیا ہوا، ادراک ایک ٹکڑا
 بند گوبھی ایک چوتھائی عدد باریک کٹی ہوئی شملہ
 کدو کش، نمک حسب ذائقہ، تیل ایک کھانے کا چمچ
 مرچ ایک عدد باریک کٹی ہوئی، مشرومز چار عدد، پیسی ہوئی
 ترکیب؛



مشرومز کو کھولتے ہوئے پانی میں بھگو کر رکھیں اور پانی سے نکال کر باریک کاٹ لیں، پانی محفوظ کر لیں۔ نوڈلز (Noodles) کو تیل (Oil) اور نمک ڈال کر ابال لیں۔ دیکھی میں بجنی، سویا سوس، براؤن چینی، کالی مرچ، تھوڑا سا نمک اور دو کھانے کے چمچ کھمبی والا پانی چھان کر ڈال دیں۔ چند منٹ پکانے کے بعد گاجر، بند گوبھی، شملہ مرچ، ادراک اور نوڈلز (Noodles) ڈال کر تھوڑی دیر تک پکائیں۔ چولہا بند کریں، ہرا دھنیا اور ہری پیاز شامل کر کے مزیدار نوڈلز سوپ گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن مصالحہ دار

اجزاء:

پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ،

چکن ایک کلو، پیاز باریک کٹی ہوئی ایک کپ، ٹماٹر

باریک کٹا ہوا ایک کپ، ہری مرچ 10 سے 12 عدد،

چمچ، دہی ایک کپ، نمک اور تیل حسب ضرورت

ادرک لہسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بڑی الائچی 3

ترکیب:

ایک برتن میں دہی ڈالیں، اس میں املی کا گودا،

عدد، چھوٹی الائچی 5 عدد، دارچینی کا ٹکڑا ایک انچ کا، زیرہ

لال مرچ، دھنیا پاؤڈر اور لہسن ادرک کا پیسٹ ڈال کر

ایک کھانے کا چمچ، اجوائن آدھی چائے کا چمچ، دھنیا



اچھی طرح مکس کریں، چکن کی بوٹیاں کریں اور اسے اس آمیزے میں ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، ایک کڑی میں تیل گرم کریں، اس میں پیاز ڈال کر براؤن کریں، جب براؤن ہونے لگے تو اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال دیں، اچھی طرح بھن جائے تو مصالحہ لگا چکن اس میں ڈال کر کچھ دیر کیلئے بھونیں، ایک ٹمبل کے کپڑے میں بڑی الائچی، چھوٹی الائچی، دارچینی، اجوائن، زیرہ اور سیاہ مرچ ڈال کر باندھیں، بھنے ہوئے چکن میں دو کپ پانی لگائیں اور ٹمبل کی پوٹلی اس میں ڈال کر ڈھکن بند کر دیں، 5 منٹ تک اسے ہلکی آنچ پر پکھنے دیں، اب اس میں نمک ملائیں اور ہلکی آنچ پر اس کا پانی خشک کر لیں، جب تیل چھوڑنے لگے تو مصالے والی پوٹلی باہر نکال لیں، مصالے والا چکن نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

شوارما

اجزاء

رس ¼ کپ، دہی 4 چار کھانے کا چمچ پیٹا بریڈ 4،

چکن 750 گرام، دہی 1 کپ، سرکہ ¼ باریک کٹا گھیرا حسب ضرورت، کٹی پیاز حسب

کپ، لہسن 2 جوئے، کالی مرچ 1 چائے کا چمچ، نمک ضرورت، سماک چائے کا چمچ، ٹماٹر حسب ضرورت،

چائے کا چمچ، ہری الائچی 2، لیموں کا رس، سوس بنانے لال مرچ پیسٹ کے لیے، کشمیری مرچ 6، زیرہ 1

کے لیے۔ تل کا پیسٹ کپ، لہسن 2 جوئے، لیموں کا چائے کا چمچ۔



ترکیب:

کشمیری مرچ، زیرہ لے کر اس کو پانی میں بھگو لیں اس کے بعد بلینڈر میں بلینڈ کر لیں مرچ پیسٹ تیار ہے۔ چکن کو تمام مصالحہ جات ملا کر لگائیں اور پھر گرل کر لیں۔ پکنے کے بعد چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور سوس میں ملا لیں۔ اب پیٹا بریڈ پر چلی پیسٹ لگائیں اور چکن کے ٹکڑے کے کرزیتوں کا تیل ڈالیں۔ اور اس کو رول کر لیں گھر کا مزیدار شوارما تیار ہے کھانے کے لیے سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن سلاڈ سینڈوچ

اجزاء:

ترکیب:

چکن بریسٹ سلاؤس چار عدد، سلاڈ کے پتے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلاؤس آٹھ عدد، ٹماٹر ایک عدد، مایونیز آدھا کپ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ حسب ضرورت

چکن بریسٹ پر نمک اور کالی مرچ لگا کے اوون میں دس منٹ سینک لیں۔ ڈبل روٹی کے سلاؤس دونوں اطراف سے سینک کر ان پر مایونیز بھی لگا دیں۔ چار سلاؤس پر سلاڈ کے پتے رکھ کر اس کے اوپر چکن اور ٹماٹر ضرورت



رکھنے کے بعد بقیہ چاروں سلاؤس ہر ایک پر رکھ کر سینڈوچ بنالیں۔ اب درمیان سے اس طرح کاٹیں کہ ٹکونی شکل بن جائے۔ فرنیچ فرائیز اور کچپ کے ساتھ نوش کریں۔



آج کی ڈش

ایرانی آلومکس کباب

ایک پیالی، دہی آدھا کپ۔

اجزاء:

ترکیب:

آلو آدھا کلو، گوشت ایک پیالی اہلا ہوا، پیاز دو عدد، انڈے دو عدد، بیسن دو چمچ، گرم مصالحہ ایک چمچ، مرچ ایک چمچ، نمک حسب ذائقہ، ادراک ایک چمچ، انار دانہ ایک چمچ، خشک دھنیا ایک چمچ، پسا ہوا پودینا ایک چمچ، تیل

گوشت کے ریشے کر لیں اور ابلے ہوئے آلوروں کو پیس لیں۔ پیاز کو پیس کر ابلے ہوئے آلو اور گوشت میں شامل کر لیں۔ بیسن، مرچ، نمک، گرم مصالحہ، دہی،



سبز دھنیا، ادراک اور پسا ہوا انار دانہ ملا کر مکس کر لیں اور اس آمیزے کو پیس کر گول نکلیاں تیار کر لیں۔ کڑاھی میں تیل گرم کر کے ٹکیوں کو انڈے کے آمیزے میں ڈبو کر تیل میں۔



آج کی ڈش

قیمہ بھرے ٹماٹر

اجزاء:

ذائقہ، لال مرچ، ذائقہ، نمک، ذائقہ، آٹا

قیمہ آدھا کلو، ٹماٹر آدھا کلو، انڈہ ایک عدد، گھی

حسب ضرورت، ڈبل روٹی کا چورا تھوڑا سا، پیاز دو عدد

ترکیب:

باریک کٹا ہوا، لہسن اور ک پیسٹ چار چائے کے چمچ،

گرم مصالحہ حسب ضرورت پا ہوا، ہری مرچ حسب

ٹماٹروں کے اندر کا گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی

مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں



قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور ک پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ

بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ اب ان کے منہ آٹے کی

سخت تہہ سے بند کرنے کے بعد ان پر دھاگہ لپیٹ دیں۔ باقی گھی فراہمی پین میں ڈال کر اور ٹماٹروں کے منہ پر

انڈے میں ڈپ کیا ہوا ڈبل روٹی کا چورا لگا کر انہیں ہلکا سا تلیں۔ جب یہ حصہ سرخ ہو جائے تو ٹماٹروں کے اندر کا

گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال

مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور ک پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس

میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ مزید ا قیمہ بھرے ٹماٹر تیار ہیں۔



آج کی ڈش

چکن پراٹھارول

اجزاء:
 چکن آدھا کلو بون لیس کیوبز، پیاز ایک عدد
 ایک کھانے کا چمچ، سرکہ دو کھانے کے چمچ، مکھن حسب
 باریک کاٹی ہوئی، کھیرا ایک عدد گٹھا ہوا، کالی مرچ پاؤڈر
 ضرورت، لیموں ایک عدد رس نکال لیں، پراٹھے چار
 ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا
 چمچ، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، اجینو موتو آدھا چائے
 عدد، نمک حسب ذائقہ۔
 ترکیب۔



چکن کو نمک، ایک کھانے کا چمچ سرکہ، لیموں کا رس اور سویا ساس لگا کر رات بھر ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔ پین
 میں مکھن گرم کر کے ادرک لہسن پیسٹ کو ہلکا فرائی کریں۔ اس میں چکن، اجینو موتو، کالی مرچ، گرم مصالحہ اور سفید زیرہ
 ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ پیاز اور کھیرا بقیہ سرکہ کے میں ڈال کر الگ رکھ دیں۔ پراٹھوں کو توتوے پر تیل لیں۔ اب
 پراٹھے میں چکن، سرکہ والا پیاز اور کھیرا رکھ کر رول کر لیں۔ گرم گرم پراٹھارول کچپ کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

مٹن کڑاہی

اجزاء

پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، دہی دو سے تین کھانے کے
 چمچ، ہر ادھنیا تین کھانے کے چمچ، ہری مرچیں دو سے
 تین عدد، ادراک ایک ٹکڑا، لیموں کا رس تین سے چار
 کھانے کے چمچ، بھنڈی ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ
 ترکیب:



مٹن کڑاہی بنانے کے لیے گرم گھی میں بکرے کا گوشت فرائی کریں۔

گوشت کو اتنا فرائی کریں کہ ہلکا براؤن ہو جائے۔ اب دوسری پتیلی میں ٹماٹر نرم کریں، پھر اس میں
 بکرے کا گوشت، پسلی لال مرچ، پسلی کالی مرچ، بھنڈی، گرم مصالحہ پاؤڈر اور دہی شامل
 کر کے اچھی طرح بھنائی کریں۔ اب اس میں لیموں کا رس، ہر ادھنیا، ہری مرچ اور ادراک ڈال کر گارنش
 کریں۔ مٹن کڑاہی تیار ہے۔



آج کی ڈش

مٹن کریم قورمہ

اجزاء: آدھے انچ کا ٹکڑا، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، پیاز ایک
 مٹن آدھا کلو، فریش کریم آدھا کپ، مکھن دو عدد، بگھار کیلئے تیل حسب ضرورت، نمک حسب
 کھانے کے چمچ، ٹماٹر ایک عدد، ہری مرچ کٹی ہوئی دو ذائقہ، پانی دو کپ
 عدد، لہسن اور ک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ ترکیب:
 ایک چائے کا چمچ، بڑی الائچی دو عدد، دارچینی کا دیکھی میں مکھن ڈال کر پگھلائیں، اس میں زیرہ،



دارچینی اور بڑی الائچی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، اب اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال دیں، ساتھ ہی لال مرچ،
 اور ک لہسن کا پیسٹ ڈالیں اور بھون لیں، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن ڈالیں اور ساتھ ہی کریم ڈال دیں،
 اب اسے ہلکی آنچ پر پھر بھونیں، اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور مٹن گلنے کیلئے رکھ دیں۔ ایک فرائنگ پن میں تیل
 گرم کریں اور اس میں پیاز کاٹ کر براؤن کر لیں، جب براؤن ہو جائے تو اسے مٹن والی دیکھی میں ڈالیں اور دس
 منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں، مزیدار مٹن کریم قورمہ تیار ہے، نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

مکس فروٹ آئس کریم

ڈال کر پیش لیں

اجزاء:-

ترکیب:-

آم تین عدد، کیلے تین عدد، چیکو چار عدد،
دودھ ایک کلو، ربڑی ایک کلو، پستے پچیس گرام، بادام
پچیس گرام، چینی دو کپ، الاچھی دو عدد کھول کر دانے
نکال لیں آم، کیلے، چیکو، چینی اور الاچھی کو دودھ میں

ان سب کا مکس، ٹھیک تیار کر لیں اور دودھ کو ہلکی
آنج پر اُبال آنے تک رکھ دیں۔ اُبال آنے پر ربڑی
شامل کریں اور دودھ کو ہلکی آنج پر گاڑھا ہونے کے لیے



چھوڑ دیں۔ گاڑھا ہونے پر دودھ ایک سیدھے سانچے میں ڈال کر فریز کر دیں۔ جم جانے پر نکالیں اور اوپر سے پستے
بادام ڈال کر پیش کریں۔ مزے دار آئس کریم تیار۔



آج کی ڈش

ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ

اجزاء؛
 چکن سائیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد
 سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب
 ضرورت، چلی کچپ حسب ضرورت، چلی گارلک سوس
 حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد
 رنگ کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر
 ایک چمکی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد،
 نمک ایک چمکی
 ترکیب؛
 ایک فرائینگ پین میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی



کرنے کیلئے رکھ دیں اور پین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک
 پین میں آئل گرم کر کے اس میں ساچر کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال
 لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سائیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ
 (mustard paste)، چلی گارلک ساس (chili garlic sauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی
 مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکہ والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب
 اس کے اوپر چلی کچپ (chili ketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول
 (bread roll) کو بند کر دیں۔ مزیدار ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ تیار ہیں۔



آج کی ڈش

بیف ٹماٹر سلاد

اجزاء:

گوشت آدھا کلو، پیاز چار عدد باریک کٹا
ہوا، سلاد کے پتے چند عدد، سیاہ مرچ حسب ذائقہ، نمک
حسب ذائقہ، ٹماٹر آٹھ عدد کٹے ہوئے، گوشت کی بخنی
ایک پیالی، گھی حسب ضرورت۔

ترکیب:

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے
ابال لیں اور گوشت الگ کر کے بخنی اور ٹماٹر ملا
دیں۔ پیاز بھون کر اس میں شامل کر دیں، سیاہ مرچ
اور نمک ڈال کر ان تمام اشیاء کو میکس کر دیں۔ اب



تمام اشیاء کو بھون کر ایک بڑی پلیٹ میں رکھ لیں اور سلاد کے پتوں سے سجادیں۔ ذائقے سے بھرپور اور
نہایت عمدہ سلاد تیار ہے۔



آج کی ڈش

فشنگٹس

ذائقہ، سیاہ مرچ، ذائقہ، پانی حسب ضرورت

اجزاء

ترکیب:

مچھلی آدھا کلو بغیر کانٹے دار، پیاز ایک عدد باریک

سب سے پہلے پانی ابال لیں۔ پھر ایلٹے پانی میں

کٹی ہوئی، گاجر ایک عدد باریک کٹی ہوئی، بریڈ کریمز ڈیڑھ

مچھلی کا گوشت ڈال کر چند منٹ پکا کر گلا لیں یا مائیکرو ویو

کپ، انڈا ایک عدد پھینٹا ہوا، مایونیز ایک کھانے کا

اوون میں یا بھاپ میں گلا کر رہشہ رہشہ کر لیں۔ اس

چمچ، کارن فلیکس ایک کپ یا حسب ضرورت، نمک حسب



ریشہ دار گوشت میں باریک کٹی ہوئی پیاز، گاجر، نمک، سیاہ مرچ، مایونیز، انڈا اور بریڈ کریمز چار میں ڈال کر بنالیں اور وہ بھی ملا دیں۔ اس مرکب سے چھوٹے چھوٹے لمبے کباب بنالیں اور کارن فلیکس میں رول کریں۔ کارن فلیکس کو لفافے میں ڈال کر ہاتھوں سے دبا کر چورا بنالیں۔ فالتو چورا جھٹک دیں اور ان کبابوں کو ڈھانپ کر گھنٹہ بھر فریج میں رکھ دیں۔ فرائی پین میں ایک آئل گرم کر کے شیلوفرائی کر لیں یہاں تک کہ ہر طرف سے کباب براؤن ہو جائیں تازہ سبزیوں کے سلاڈ اور سوس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

سو جی کی کھیر

ترکیب:

اجزاء:

سو جی آدھا کپ، چاول آدھا کپ، دودھ 8 کپ، چینی ایک کپ، سبز الائچی 6 عدد، نمک ایک چمچ، گھی ایک کھانے کا چمچ، پستہ بادام سجاوٹ کیلئے حسب ضرورت

چاولوں کو گرائنڈر میں سو جی جتنا بار یک پیس لیں اور ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں، سو جی کو علیحدہ سے ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں اور ایک گھنٹہ تک بھیگا رہنے دیں، ایک کھانے کا چمچ گھی



برتن میں ڈال کر چولہے پر رکھیں، اس میں سبز الائچیاں توڑ کر ڈال دیں، جب کڑکڑانے لگیں تو اس میں دودھ ملی سو جی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، خوشبو آنے لگے تو اس میں بقیہ 6 کپ دودھ ڈالیں اور ایک کپ دودھ میں ملے چاول بھی ڈال دیں، اب اس میں چنگی بھر نمک اور چینی شامل کریں اور ہلکی آنچ پر رکھ کر چمچ چلاتی رہیں، جب گاڑھا ہونے لگے تو اتار کر باؤل میں نکالیں، ٹھنڈا ہونے پر اس پر اپنی پسند کے مطابق بادام اور پستہ کاٹ کر ڈالیں اور فریج میں رکھ دیں۔ مزیدار سو جی کی کھیر تیار ہے۔



آج کی ڈش

چکن تکہ بریانی

اجزاء: چکن ایک کلو، سرکہ چار کھانے کے چمچ، چوتھائی کپ، مصالحہ بنانے کے لیے، دہی ایک کپ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ پس پی ہوئی، گرم مصالحہ ایک لال مرچ ایک کھانے کا چمچ پس پی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ پس پی ہوئی، اور ک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، دھنیا ڈیڑھ چائے کا چمچ پس پی ہوئی، پیاز ٹماٹر چار عدد چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، اور نرنگ رنگ ایک باریک کٹے ہوئے، دھنیا دو کھانے کے چمچ باریک کٹا ہوا چوتھائی چائے کا چمچ، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، تیل ایک پودینہ کے پتے پندرہ عدد، آئل ایک کپ، چاول آدھا



کلو ابلے ہوئے، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، نمک دو چائے کے چمچ ترکیب: چکن کو سرکہ، پس پی لال مرچ، پس گرم مصالحہ، اور ک لہسن کا پیسٹ، کالی مرچ، اور نرنگ رنگ اور ڈیڑھ چائے کا چمچ نمک لگا کر تیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر فرائنگ پین میں تیل ڈال کر چکن کو بیس منٹ کے لیے پکالیں، یہاں تک کہ چکن گل جائے۔ آخر میں کوئلے سے دم دیں۔ مصالحہ بنانے کے لیے تیل گرم کر کے اس میں پیاز پندرہ منٹ فرائی کر لیں، یہاں تک کہ وہ گولڈن ہو جائیں۔ اب ان میں باریک کٹے ٹماٹر شامل کریں۔ ساتھ ہی پس پی لال مرچ، ہلدی، پس پی دھنیا بھی ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ اب اس میں ایک کپ دہی ڈال کر بھونیں اور چکن کے ساتھ ہر مصالحہ شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔ پھر الگ سے چاولوں کو دو چائے کے چمچ نمک اور ثابت گرم مصالحے کے ساتھ تین چوتھائی ابال لیں۔



آج کی ڈش

چکن منچورین

اجزاء؛
 بون لیس چکن آدھا کلو، پیاز ایک عدد پیسی
 کھانے کا چھچ، چینی ایک چائے کا چھچ، پائٹ اپیل کیوبز
 آدھا کپ، سویا سوسدو کھانے ک چھچ، کارن فلور دو
 کھانے کے چھچ، چکن کیوب ملا میدہ ایک کھانے کا چھچ،
 پیالی، نمک حسب ذائقہ، سفید مرچ ایک چائے کا چھچ،
 آئل دو کھانے کا چھچ،
 سفید سرکہ دو کھانے کے چھچ، ادراک لہسن پیسٹ ایک
 ترکیب؛



چکن میں نمک، چینی، سرکہ، سویا سوس، اور ایک چھچ کارن فلور ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں اور سٹرا فرائی کر لیں۔ ایک پین میں تیل گرم کر کے ادراک لہسن پیسٹ۔ اور پیاز ڈال کر ہلکی بھون لیں۔ اب ٹمائو ساس، سفید مرچ اور پائٹ اپیل جوس ڈال کر سوس بنالیں۔ اب چکن ڈال کر تھوڑا سا بھون لیں اور پائٹ اپیل کیوبز اور کارن فلور پانی میں گھول کر ڈال دیں۔ ساتھ ہی میدہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ چکن منچورین تیار ہے



آج کی ڈش

کلو نجی چکن

اجزاء؛

چکن ایک کلو بون لیس، پیاز دو عدد باریک کاٹ لیں، ہری مرچیں دو عدد، ٹماٹر دو عدد کٹے ہوئے، دہی ایک چوتھائی کپ، ادرک لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، ہلدی ایک

چائے کا چمچ، زیرہ ایک کھانے کا چمچ پسا ہوا، خشک دھنیا ایک چائے کا چمچ پسا ہوا، کلو نجی ڈیڑھ کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت
ترکیب؛
ایک پین میں تیل گرم کر کے پیاز فرائی کر لیں۔



اس میں ادرک لہسن پیسٹ اور سرخ مرچ پاؤڈر ڈال کر بھونیں۔ دہی اور ٹماٹر شامل کریں اور تھوڑی دیر بعد اس میں ہری مرچ، ہلدی، دھنیا اور زیرہ ڈال کر پکائیں۔ اب چکن شامل کر کے مزید بھون لیں۔ ایک چوتھائی کپ پانی، نمک اور کلو نجی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جانے تک پکائیں۔ لذیذ اور خوش ذائقہ کلو نجی چکن تیار ہے، چاولوں کے ساتھ یا نان کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

چاکلیٹ موس کیک

اجزاء: سبج کے لیے اجزاء؛ انڈے دو عدد، کاسٹر شوگر دو اونس، میدہ ڈیڑھ اونس، کوکو پاؤڈر آدھا اونس، بیکنگ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ، وینلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ، فلنگ کے لیے، انڈے تین عدد، پسی چینی دو سو گرام، چاکلیٹ دو سو گرام، پھینٹی ہوئی فریش کریم دو سو گرام، جیلیٹن پاؤڈر ڈیڑھ کھانے کا چمچ

ترکیب: ایک پیالے میں انڈے اور کاسٹر شوگر ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں۔ اس میں وینلا ایسنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ الگ سے میدہ، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ اس کو انڈوں کی آمیزے



میں ڈال کر آہستہ آہستہ فولڈ کریں۔ اب اس آمیزے کو گرلیں کیے ہوئے آٹھ انچ کے گول کیک پن میں ڈال دیں اور پہلے سے ایک سو اسی ڈگری تک گرم اوون میں پچیس منٹ بیک کریں۔ اب اسے اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں اور دو سلاٹس میں کاٹ لیں۔ ایک پیالے میں تین انڈے اور پسی چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس میں چاکلیٹ کو پگھلا کر شامل کریں اور اچھی طرح کس کر لیں۔ جیلیٹن پاؤڈر کو گرم میں گھول لیں پھر پھینٹی ہوئی فریش کریم میں ڈال کر فولڈ کریں۔ اس آمیزے کو انڈوں کے آمیزے میں آہستہ آہستہ شامل کریں اور مکس کرتے رہیں۔ اب اس آمیزے کو سبج کے ایک سلاٹس پر ڈال دیں۔ پھر سبج کا دوسرا حصہ رکھ کر جم جانے تک فریز کر دیں۔ فریج سے نکال کر فریش کریم سے سجائیں، تھوڑا سا کوکو پاؤڈر بھی چھڑک دیں۔ آخر میں اسے چاکلیٹ سے سجا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

شملہ مرغ قیمہ

اجزاء: شملہ مرغ دو سو پچاس گرام، قیمہ آدھا کلو، پسا ہوا لہسن ادرک دو چائے کے چمچ، ٹماٹر دو سو پچاس گرام چوپ کر لیں، پیسی ہوئی لال مرغ دو چائے کے چمچ، پسا ہوا دھنیا ایک چائے کا چمچ، پیسی ہوئی ہلدی

ایک چائے کا چمچ، قصوری میتھی ایک چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں پانچ عدد ترکیب: شملہ مرغ کے بیج نکال کر اس کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔ دہی میں تیل گرم کر کے قیمہ ڈال دیں اور



ہلکی آنچ پر اس کا پانی سکھائیں اور پھر ادرک لہسن شامل کر دیں۔ اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں کاٹ کر شامل کر کے پانچ منٹ پکائیں، جب ٹماٹر گل جائیں تو اس میں پیسی لال مرغ، شملہ مرغ، دھنیا، ہلدی پاؤڈر میتھی اور نمک ڈال کر ملائیں۔ چند منٹ دم پہ رکھنے کے بعد ڈش میں نکال لیں اور سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن وائٹ قورمہ

اجزاء:
 چکن ایک کلو بغیر ہڈی کے، خشخاش ڈیڑھ چائے
 عدد، جاوڑی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پیسی ہوئی، دہی
 کا چمچ، پیاز تین سو پچاس گرام کٹا ہوا، بادام پچاس گرام
 ایک سو پچاس گرام، گھی آدھا کپ، نمک حسب ذائقہ۔
 بغیر چھلکا، ہری مرچ تین عدد کٹی ہوئی، لہسن دو چائے
 ترکیب:
 کے چمچ باریک کٹا ہوا، ثابت ہری مرچ ایک عدد، تازہ
 اورک دو چائے کے چمچ باریک کٹی ہوئی، لونگ ایک
 خشخاش کو آدھا کپ پانی میں ایک گھنٹے کے لیے



بھگودیں۔ پھر خشخاش کو باریک پیس کر پیسٹ بنالیں۔ دہی کو چیز کلاتھ میں ایک گھنٹے تک لٹکا دیں۔ تاکہ اس کا پانی بہہ
 جائے۔ پھر اس دہی کو ایک پیالے میں ڈال کر پھینٹ لیں۔ گھی کو پتیلی میں گرم کر لیں۔ اس میں بادام، کاجو، تیز پات ڈال
 کر ہلکی آنچ پر سات یا آٹھ منٹ تک فرائی کریں۔ پیاز ڈال کر ہلکے براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ پھر کٹی ہوئی ہری مرچ،
 چھوٹی الائچی اور خشخاش ڈال کر تین سے چار منٹ فرائی کریں۔ ایک کپ پانی ڈال کر دس منٹ تک پکائیں۔ پھر چو لہے
 سے پتیلی کو اتار لیں۔ پتیلی میں ایک کھانے کا چمچ گھی ڈالیں اور اس میں لہسن، اورک، ثابت ہری مرچ، اور لونگ شامل
 کر دیں۔ پھر ایک منٹ بعد چکن کے ٹکڑے ڈال کر اس وقت تک پکائیں جب تک گوشت خشک ہو جائے۔ پھر آنچ دھیمی
 کر دیں اور دہی ڈال کر چمچ کو ہلائیں ڈیڑھ کپ گرم پانی ڈال دیں اور ذائقہ چکھیں۔ پک جانے پر اتار لیں۔



آج کی ڈش

مینگو فروٹ کیک

اجزاء: بڑا آم کیوبائیک عدد، انڈے چھ عدد،
 چینی 250 گرام، میدہ 250 گرام، مکھن 375
 گرام، بیکنگ پاؤڈر سا ایک کھانے کا چمچ، وینلا ایسنس
 آدھا چائے کا چمچ، کشمش 50 گرام، چاکلیٹ چپ
 50 گرام، اخروٹ 50 گرام، مربہ 50 گرام

ترکیب: باؤل میں انڈے ڈالیں، الیکٹرک
 مشین سے تیز رفتار پر بیٹ کریں جب یہ فوم کی طرح ہو
 جائے تو چینی شامل کر کے بیٹ کریں، چینی کا دانہ حل ہو
 جائے تو مکھن شامل کر کے مکس کریں۔ میدہ اور بیکنگ
 پاؤڈر ایک باؤل میں مکس کر لیں۔ جب مکھن مکس ہو



جائے تو اس میں میدہ اور وینلا ایسنس شامل کر کے مکس کر لیں۔ اس مکسر میں کشمش، اخروٹ، مربہ، چاکلیٹ چپ
 ڈال کے چمچ کی مدد سے مکس کریں۔ بیکنگ ٹرے کو چکنا کر لیں اور اس پر بیکنگ پیپر بچھا دیں اب اس میں سارا آمیزہ
 ڈال دیں اور اوپر آم کے کیوب ڈال کر آہستگی سے اوپر نیچے کریں زیادہ مکس نہیں کرنا اسے اوون میں تیس سے پچاس
 منٹ بیک کریں، تیار ہو جائے تو سرو کریں۔



آج کی ڈش

مٹن تکہ

اجزاء:

پا ہوا ایک چائے کا چمچ (تھلکے سمیت پیس لیں)، لیموں

چار عدد

ترکیب:

گوشت میں سارے مصالحے اچھی طرح سے

لگا لیں۔ لیموں کا عرق بھی اچھی طرح لگا لیں۔ دو گھنٹے

بکرے کا گوشت ایک کلو (ران والی بوٹی)،

کونگ آئل چار کھانے کے چمچ، کٹی ہوئی کالی مرچ ایک

چائے کا چمچ، کٹی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، نمک

حسب ذائقہ، سفید زیرہ پا ہوا ایک چائے کا چمچ، کچا پیٹا



کیلے رکھ دیں پھر کونے والا چولہا جلا کر سیخوں پر تین چار بوٹی لگا کر سینک لیں۔ جب سک جائے تو کونگ آئل لگا کر دو منٹ بعد نکال لیں اور گرم گرم پیش کریں۔ اس ڈش کو چار افراد کھا سکتے ہیں۔



آج کی ڈش

چائینیز ڈرم سٹیکس

اجزاء: ڈرم سٹیکس بارہ عدد گہرے کٹ لگوائیں، سو یا ساسدو کھانے کے چچ، سفید سرکہدو کھانے کے چچ، شہد ایک کھانے کا چچ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ پس ہوئی آدھا چائے کا چچ، چینی ایک چائے کا چچ، پسید مرچ پس ہوئی ایک چائے کا چچ، آئل حسب ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا چچ، انڈے چار عدد زردی الگ پھینٹ لیں۔

ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹیکس گرم پانی سے دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سو یا ساس، شہد، کالی اور پسید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے



لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک ایک ڈرم اسٹیک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، فوراً چٹکی بھر بیسن چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹیک تیار ہیں۔



آج کی ڈش

پلاؤ

اشیاء؛ سو پچیس گرام، نمک حسب ضرورت، دہی یا ٹماٹر

ترکیب؛

ملل کے کپڑے میں ایک چھیلا اور کٹا ہوا لہسن

کے چھ جوئے کوٹے ہوئے، ثابت خشک دھنیا، سونف

اور گرم مصالحہ جات کی پوٹلی بنالیں۔ گوشت دھولیں۔

دو پیالی چاول، ڈیڑھ کلو گرام، گوشت آدھا کلو

آدھی پیالی گھی، گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ، سونف ایک

چائے کا چمچ، خشک دھنیا حسب منشاء، دارچینی پندرہ گرام،

ادرک حسب ضرورت، لہسن ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک



بخنی تیار کرنے کے لیے دہی میں آٹھ پیالی پانی ڈالیں اس میں گوشت، نمک اور مصالحہ جات کی پوٹلی رکھیں اور در
میانہ آنچ پر گوشت کو گلنے کے لیے رکھ دیں۔ چاول چن کر صاف پانی سے ایک دو مرتبہ دھو کر بھگودیں۔ جب گوشت
گل جائے اور بخنی کا پانی قریباً آدھا رہ جائے تو اسے چولہے سے اتار لیں۔ مصالحے کی پوٹلی کو بخنی سے نکال کر ٹھنڈا
کر لیں اور اس کو بخنی کے اندر اچھی طرح نچوڑ دیں۔ اس کے پھوگ کو خشک کر کے اور پیس کر محفوظ کر لیں۔ یہ پھوگ
بھجیا وغیرہ پکانے میں مصالحے کے طور پر استعمال ہو سکتا ہے۔ بخنی میں سے گوشت کی بوٹیاں نکال کر علیحدہ پیالے
میں رکھ دیں۔ بقیہ پیاز چھیل کر باریک لچھوں میں کاٹ لیں اور گھی یا تیل میں سرخ کر لیں۔ اس میں گوشت کی بو
ٹیاں، بقیہ گرم مصالحہ جات، سفید زیرہ، کوٹا ہوا لہسن اور ادرک ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔



آج کی ڈش

شامی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، چنے کی دال آدھی پیالی،
 کالی مرچ چھ عدد، لونگ چار عدد، دار چینی ایک
 کلو، انار دانہ ایک کھانے کا چمچ، پیاز تین عدد چھوٹی
 باریک کٹی ہوئے، ادرک ایک چھوٹا کلو، لہسن آٹھ
 جوئے، سرخ مرچ آٹھ عدد، نمک حسب ذائقہ، ابلے
 ہوئے آلو چار عدد، انڈے دو عدد، ہر ادھیا باریک کٹا
 ہوا ایک گٹھی، پودینہ باریک کٹا ہوا ایک گٹھی، ہری
 مرچ باریک کٹی ہوئے چھ عدد۔ کوکنگ آئل تیلنے کے لئے
 حسب ضرورت۔
 ترکیب: سب سے پہلے چنے کی دال، قیمہ،



ادرک، لہسن، لال مرچ، کالی مرچ، دار چینی، لونگ اور نمک ایک دیکھی میں دو گلاس پانی کے ساتھ ہلکی آنچ پر چڑھا
 دیں جب دال گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو ایک کھانے کا چمچ دہی ڈال دیں۔ انار دانہ پودینہ ہری مرچ کی
 چٹنی پس کر اس میں باریک کٹی ہوئی پیاز ملا دیں، ابلے ہوئے قیمے کو باریک پس لیں، ابلے ہوئے آلو کا بھر تہ بنا کر
 اس میں پس ہوئی چٹنی ملا دیں اور چھوٹے چھوٹے گول کباب بنالیں، قیمے میں انڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ کر تھوڑا
 قیمہ لے کر ہاتھ پر پھیلا کر آلو کا کباب درمیان میں رکھ کر چاروں طرف سے قیمہ اٹھا کر بند کر دیں اور ہلکا سا دبا کر
 کباب کی شکل دے لیں، اب ہلکی آنچ پر کباب گولڈن براؤن کر لیں مزے دار چٹنی بھرے کباب تیار ہیں۔



آج کی ڈش

چکن ہانڈی

اجزاء:

چچ، گھی حسب ضرورت، نمک مرچ حسب پسند

ترکیب:

چکن ایک کلو بغیر ہڈی، پیاز تین عدد
درمیانی، لہسن آدھی گھٹی، ادراک آدھی گھٹی دہی ڈیڑھ
کپ، ہرا دھنیا حسب ضرورت، ہری مرچ چھ سے
سات عدد، ٹماٹر پانچ عدد، خشک دھنیا پسا ہوا آدھا

پیاز کاٹ کر ہلکا براؤن کر لیں اس میں لہسن اور
ادراک ڈال کر بھون لیں ساتھ ہی نمک مرچ ڈال کر اس
میں بغیر ہڈی کے باریک بوٹیوں کی شکل میں کٹا ہوا چکن



ڈال دیں اب اس میں ڈیڑھ کپ دہی اور پسا ہوا دھنیا ملا دیں گوشت دہی میں ہی گل جائے گا اب اس میں کٹی ہوئی
ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر دم دیدیں ساتھ ہی تھوڑا سا زیرہ بھی شامل کر دیں اور اگر پکانے کے لئے ہانڈی
استعمال کریں تو زیادہ بہتر ہے ورنہ پکانے کے بعد اسے چھوٹی ہانڈی میں پیش کریں۔



آج کی ڈش

افغانی مٹن کڑاہی

پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، تیل ایک کپ۔

اجزاء:

ترکیب:

مٹن ایک کلو، دہی آدھا کلو، لیموں کا رس پانچ

دہی میں لال مرچ، نمک، لیموں کا رس اور زیرہ

کھانے کے چمچ، ہری مرچ 10 عدد، لال مرچ پاؤڈر

پاؤڈر ملائیں اور اس آمیزے میں چکن ڈال کر ایک

ایک کھانے کا چمچ، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، لونگ 5

گھنٹے کیلئے رکھ دیں، ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں، اس

عدد، بڑی الاچھی 3 عدد، نمک ایک چائے کا چمچ، زیرہ



میں سیاہ مرچ، بڑی الاچھی اور لونگ ڈال کر کڑاہی، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن اور آمیزہ ڈال کر بھونیں، ساتھ ہی ہری مرچ بھی ڈال دیں اور تیز آنچ پر بھونیں، جب مٹن تیل چھوڑ دے تو اس میں ایک کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن بند کر کے آنچ ہلکی کر دیں، 10 منٹ تک پکنے دیں تاکہ مٹن گل جائے اور پانی اچھی طرح خشک ہو جائے، اب اسے 2 منٹ تک تیز آنچ پر بھونیں اور نان کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن نکلش

اجزاء؛
 چکن بغیر ہڈی کی بوٹیاں ایک کلو، لہسن پسا ہوا
 ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ پسلی ہوئی آدھا چائے کا
 چمچ، سویا سوس دو کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، سفید
 مرچ پسلی ہوئی ایک چائے کا چمچ، سرکہ دو سے تین
 کھانے کے چمچ، آمیزہ بنانے کے اجزاء، میدہ ایک
 پیالی، نمک حسب ذائقہ، انڈوں کی سفیدی دو عدد، کارن
 فلور آدھی پیالی، سفید مرچ پسلی ہوئی آدھا چائے کا چمچ
 ، آئل ایک پیالی۔
 ترکیب؛ چکن میں نمک، لہسن، سفید مرچ، کالی



مرچ، سرکہ اور سویا سوس لگا کر آدھے سے ایک گھنٹے کیلئے فریج میں رکھ دیں، آمیزہ بنانے کیلئے انڈوں کی
 سفیدی پھیلت کر میدہ، کارن فلور، نمک اور سفید مرچ ملا لیں، اس آمیزہ میں اتنا پانی ڈالیں کہ گاڑھا پیسٹ
 آمیزہ بن جائے چکن کی بوٹیاں اس میں ڈبو کر پندرہ سے بیس منٹ کیلئے فریج میں رکھ دیں، کڑاہی میں تیل کو
 درمیانی آنچ پر گرم کریں اور چکن نکلش گولڈن فرائی کر لیں، ٹماٹو کچپ یا مایونیز کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

نوڈلز و دھچکن کڑاہی

اجزاء: ایک نوڈلز پیکٹ، مرغی کا گوشت کلو، چکن
کڑاہی مصالحہ ایک پیکٹ، ٹماٹر کاٹ لیں دو عدد
لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بیک پارلر ٹماٹو
کچپ ایک کپ، بیک پارلر چلی سوس ایک کپ آئل
بعد چھلنی میں ڈال کر گرم پانی گرا کر ٹھنڈا پانی گزاریں
حسب ضرورت، پیاز سلائس کاٹ لیں ایک عدد، ہری



پیالے میں نکال لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر سنہری کر لیں۔ اس میں لہسن، ادرک پیسٹ اور
گوشت ڈال کر ہلکا سا فرائی کر لیں۔ دہی میں چکن کڑاہی مصالحہ ڈال کر مکس کر کے کڑاہی میں شامل کر دیں ساتھ ہی
اس میں 1 کپ پانی ڈال دیں اور گوشت گلا لیں۔ ہری مرچیں اور ٹماٹر ڈالیں اور مزید تین منٹ تک پکائیں۔ اب
ایک پین میں تیل گرم کریں اس میں بیک پارلر ٹماٹو کچپ، بیک پارلر چلی سوس اور نمک ڈالیں اور ساتھ ہی ایک نوڈلز
بھی ڈال دیں۔ تین منٹ تک اس آمیزے کو درمیانی آنچ پر پکائیں۔ اس کے بعد اس مکچر کو گوشت کے آمیزے
میں ڈال دیں اور ہلکے ہاتھ سے مکس کر کے اتنا پکائیں کہ تیل الگ نظر آنے لگے۔ چکن کڑاہی و دھ نوڈلز تیار ہے کسی
سرونگ ڈش میں نکال کر کچپ اور ہری مرچوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن نہاری

اجزاء؛ چکن دوکلو، نہاری مصالحہ ایک پیکٹ، کئی پیاز ایک عدد، کئی ہری مرچ تین عدد، آئل ایک پیالی، ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کئی ادرک ایک کھانے کا چمچ، دہی تین کھانے کے چمچ، بھنا آٹا چار کھانے کے چمچ، بخنی کے لیے، مرغی کی ہڈیاں آدھا کلو، بغیر چھلا لہسن ایک عدد، بڑی الائچی چار عدد، پانی چار گلاس، سونف آدھا چائے کا چمچ، پس سونٹھ چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

ترکیب؛ چکن کی بڑی بوٹیاں بنائیں اور بخنی کے لیے ہڈیاں الگ کر لیں۔ اب بخنی کے لیے آدھا کلو مرغی



کی ہڈیاں، سونف، چار گلاس پانی، پس سونٹھ، بڑی الائچی، حسب ذائقہ نمک اور بغیر چھلا لہسن ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں جب وہ اچھی طرح پک جائے تو اسے چھان لیں۔ اب دہی میں تیل گرم کر کے کئی پیاز تل کر سنہری کریں اور اس میں چکن ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ جب پانی شک ہو جائے تو اس میں نہاری مصالحہ، دہی اور ادرک لہسن کا پیسٹ شامل کر کے پانچ سے دس منٹ بھونیں۔ اس کے بعد بخنی ڈال دیں۔ جب وہ پکنے لگے تو آٹے کو تھوڑے سے پانی میں گھول کر تھوڑا تھوڑا کر کے نہاری میں ڈالتے جائیں اور لکڑی کا چھچھو چلاتے رہیں۔ اس کے بعد کئی ادرک اور کئی ہری مرچ شامل کر کے ڈھکیں اور دس منٹ دم پر رکھ دیں۔ جب تیل اوپر آ جائے تو تیار نہاری نان کے ساتھ سرو کریں۔ ساتھ میں ہری مرچ، لیموں اور ادرک رکھ دیں۔



آج کی ڈش

بیف ویجی ٹیبل بریانی

اشیاء: چاول آدھا کلو، سبزیوں کا سالن آدھا کپ، گوشت کا سالن 1 کپ، ہری مرچیں 2 عدد، ذائقہ، کڑی پتہ 2 عدد، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ 4 یا 5 عدد، چاٹ مصالحہ 1 چائے کا چمچ

ادارک کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، نمائز 2 عدد، باریک کاٹ لیں لیموں 1 عدد، ایک سوس پن میں تیل گرم کریں اور اس میں زیرہ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، لونگ 3 عدد، نمک، مرچ حسب

ترکیب: چاول ابال لیں لیکن زیادہ نہ گلائیں

ہلدی، کڑی پتہ، ادارک، لہسن کا پیسٹ، لونگ اور کالی



مرچ ڈال کر فرائی کریں نمک مرچ اگر ضرورت ہو تو ڈالیں پھر نمائز ڈالیں اور بھونیں پھر اس مصالحے میں گوشت اور سبزیوں کو شامل کر دیں اس کے بعد لیموں کا رس شامل کر کے چاٹ مصالحہ چھڑکیں اور ایک منٹ بعد چاول ڈال دیں پانی کم سے کم رکھیں ڈھک کر دم دے دیں گرم گرم بیف ویجی ٹیبل بریانی تیار ہے۔



آج کی ڈش

چائیز ڈرم سٹکس

اجزا:
 ڈرم سٹکس بارہ عدد گہرے کٹ لگوالیں، سویا
 سوس دو کھانے کے چمچ سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ، شہد
 ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ پسلی
 ہوئی آدھا چائے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، سفید
 مرچ پسلی ہوئی ایک چائے کا چمچ، آئل حسب
 ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا
 چمچ، انڈے چار عدد زردی الگ پھینٹ لیں
 ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹکس گرم پانی سے
 دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سویا ساس،



شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک
 ایک ڈرم سٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ان ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ
 لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، پھر چکنی بھر بیسن چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔



آج کی ڈش

شاہی ٹکڑے

اشیاء:

دودھ 2 کپ، شکر 4 کھانے کے چمچ، ڈبل روٹی
سلاؤس 5 عدد، مکھن 30 گرام، ونیلا ایسنس چند
قطرے، انڈے 2 عدد، الائچی پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
بادام پستہ حسب پسند،

ترکیب

پہلے دودھ میں چینی ملا کر گرم کریں پھر اس میں
پھینٹے ہوئے انڈے ڈالیں اور ساتھ ہی ونیلا ایسنس بھی
ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ ڈبل ڈبل روٹی کے
سلاؤس مکھن میں فرائی کریں کسی برتن میں کٹے ہوئے



سلاؤس رکھیں اور اوپر سے دودھ ڈالیں تاکہ سلاؤس ڈوب جائیں۔ اسکے اوپر بادام، پستہ اور الائچی پاؤڈر چھڑک
دیں۔ اب برتن کو اوون میں یا ہلکی آنچ پر گرم کریں، جب دودھ خشک ہو جائے تو اتار لیں شاہی ٹکڑے تیار ہیں بادام
، پستہ موٹا موٹا کوٹ کر بھی ڈال کر سرو کریں۔



آج کی ڈش

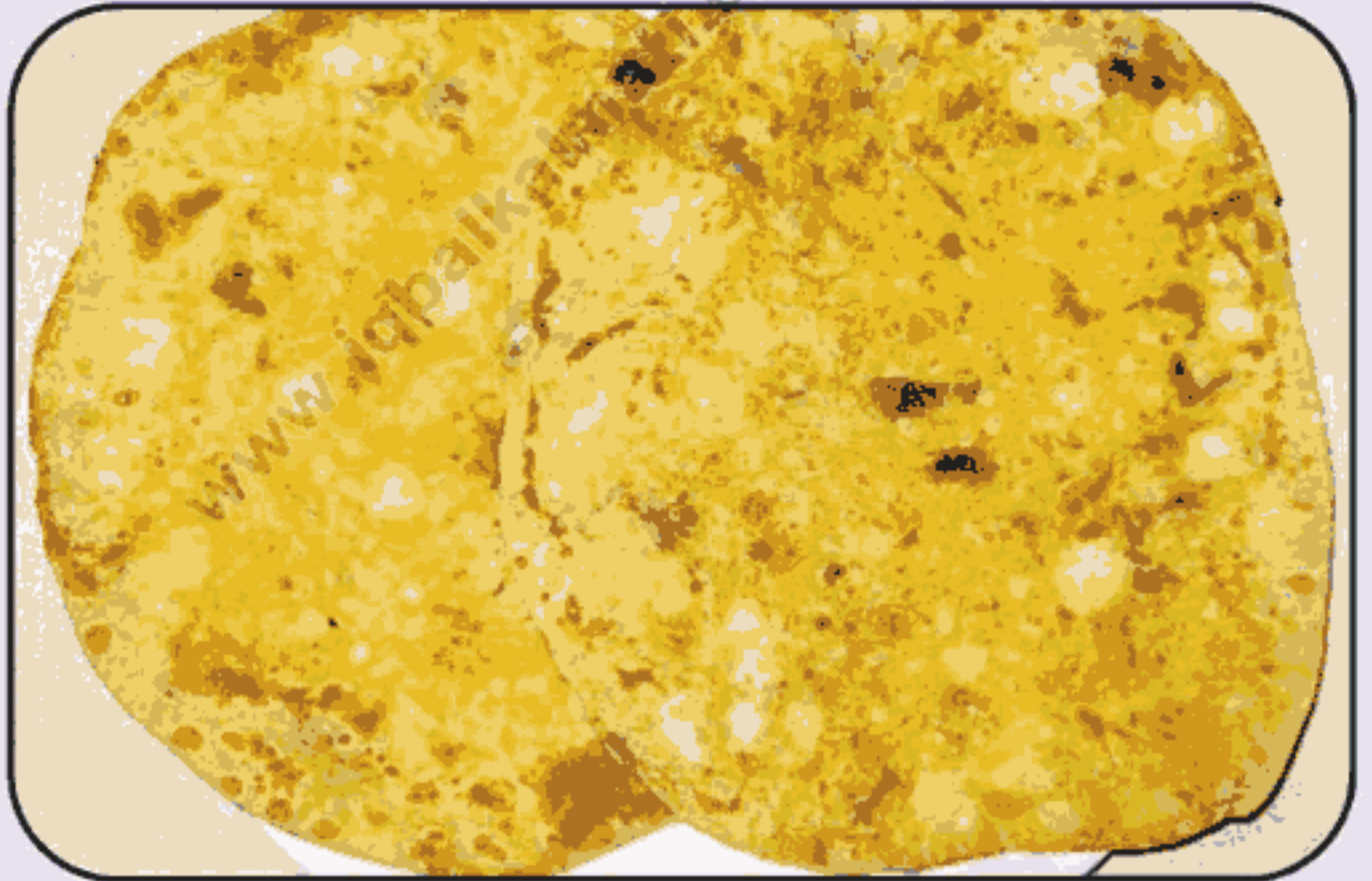
گوبھی کے پرائے

ترکیب:

اجزاء:

چکنی بھرنمک ڈال کر آٹا گوندھ کر رکھ لیں،
ایک دیگی میں آلو ابالیں اور انہیں چھیل کر ایک برتن
میں ڈال دیں، اس میں ہر ادھنیا، لال مرچ ڈال کر
اچھی طرح مکس کر لیں، پھول گوبھی علیحدہ سے ابالیں

پھول گوبھی ایک کپ، آلو ایک کپ، ہری مرچ
تین عدد، ہر ادھنیا باریک کٹا ہوا دو کھانے کے چمچ، لال
مرچ آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، آٹا تین
کپ، تیل حسب ضرورت۔



اور اس میں تھوڑا سا نمک بھی ملا دیں، آٹے کے پیڑے بنا کر چھوٹی چھوٹی روٹیاں بنا لیں، ایک روٹی پر آل کا
پیسٹ رکھیں، ساتھ میں پھول گوبھی بھی رکھی، اس پر دوسری روٹی رکھ کر اچھی طرح تیل لیں اور توڑے پر تیل کی
مدد سے سینک لیں، دہی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

منچورین کوفتہ

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، ہری مرچ دو عدد باریک کٹی کے چمچ باریک کٹی ہوئی
 ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، سرکہ ایک کھانے کا سوس کیلئے؛ کوکنگ آئل آدھا کپ، ادرک دو
 چمچ، ادرک ولہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، نمک آدھا کھانے کے چمچ پیسا ہوا، پیاز آدھا کپ پیسا ہوا، اویسٹر
 چائے کا چمچ، میدہ دو کھانے کے چمچ، کارن فلار دو کھانے سوس دو کھانے کے چمچ، کچپ آدھا کپ، سفید مرچ
 کے چمچ، سویا سوس دو کھانے کے چمچ، ہری پیاز تین کھانے آدھا چائے کا چمچ، نمک آدھا چائے کا چمچ چلی سوس دو



کھانے کے چمچ، پانی ڈیڑھ کپ

ترکیب: قیمہ چوپر میں پیس کر اس میں باریک کٹی ہری مرچ، کالی مرچ، سرکہ، ادرک ولہسن کا پیسٹ، نمک، میدہ،
 کارن فلور، سویا سوس اور باریک کٹی ہری پیاز ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ پھر اس آمیزے سے کوفتے بنا کر گرم آئل
 میں پانچ منٹ تک ڈیپ فرائی کر لیں کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔ پھر انہیں نکال کر الگ رکھ لیں۔ کڑا ہی میں آئل گرم
 کر کے کٹا ہوا ولہسن فرائی کریں۔ اب اس میں کٹی پیاز اور باریک کٹے ہوئے ہری پیاز کے پتے ڈال کر دو منٹ مزید فرائی
 کریں۔ پھر پانی، اویسٹر سوس، کچپ، سفید مرچ، نمک، سرکہ اور چلی سوس ڈال کر اُبال آ جانے تک پکائیں۔



آج کی ڈش

تھائی پرائز کوکونٹ کڑی

اجزاء:

کھانے کے چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، بنجی ایک
 کپ کارن فلاز تین کھانے کے چمچ مشروم ایک ٹن
 سلاکس، بے بی کارن ایک ٹن سلاکس، اویسٹرسوس ایک
 کھانے کا چمچ، اورک تین عدد لمبائی میں کٹی ہوئی
 جھینگے ایک کلو، میڈیم سائز، لیموں کے پتے
 پندرہ عدد، لیمن گراس چار عدد، کوکونٹ کریم ایک ٹنم لال
 مرچ دس عدد سلاکس، سویا سوس تین کھانے کے چمچ، نمک
 حسب ذائقہ، فٹس سوس دو کھانے کے چمچ، تیل کا تیل دو
 ترکیب:



سب سے پہلے ایک دہچھی میں مرغی کی بنجی ڈال کر کوکونٹ کریم پکائیں ساتھ ایک کپ پانی ڈال دیں پھر لیمن
 گراس اور لیموں کے پتے شامل کریں۔ اب نمک، اویسٹرسوس، فٹس سوس، لال مرچ، اورک اور سویا سوس کے ساتھ
 جوش دیں اور چولہا آہستہ کر دیں۔ الگ سے ہلکے آنچ پر دو سے تین کھانے کے چمچ تیل میں جھینگوں کو سوتے کر کے
 کوکونٹ کریم میں ملا دیں۔ اب مشروم اور بے بی کارن ملا دیں۔ دم پر دوبارہ تینوں سوس، تیل کا تیل اور کالی مرچ
 ملائیں۔ گارنش کے ہرے دھنیے سے ڈش کو سجائیں۔ مزیدار تھائی کوکونٹ کڑی تیار ہے۔



آج کی ڈش

چکن مصالحہ

اشیاء؛
 چکن 1 کلو، نمک حسب ذائقہ، لہسن پانچ جوئے،
 آدھی پیالی، ہرا دھنیا حسب پسند، لیموں کی قاشیں
 ادراک 2 انچ کا ٹکڑا پیاز موٹی کٹی ہوئی 2 عدد دمیانی،
 دہی پھینٹا ہوا 1 پیالی، ثابت لال مرچیں 12 عدد، سفید
 زیرہ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ موٹی کٹی ہوئے ایک
 چائے کا چمچ، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، تیل
 آدھی پیالی، ہرا دھنیا حسب پسند، لیموں کی قاشیں
 حسب ضرورت
 ترکیب؛
 چکن کو نمک، کالی مرچ اور دہی لگا کر آدھے گھنٹے



کے لیے رکھ دیں۔ پیاز، ادراک، لہسن، زیرہ اور لال مرچوں کو ملا کر موٹا موٹا پیس لیں۔ دیکھی میں تیل کو گرم کر کے گرم
 مصالحہ ڈالیں۔ جب کڑکڑانے لگے تو پیس کر رکھا ہوا مصالحہ ڈال کر چار سے پانچ منٹ تک بھونیں۔ چکن ڈال کر
 اچھی طرح ملائیں اور ڈھک کر درمیانی آنچ پر اتنی دیر پکائیں کہ تیل علیحدہ سے نظر آنے لگے۔ ہرا دھنیا چھڑک کر
 پانچ منٹ تک ہلکے چولہے پر پکانے کے بعد اتار لیں۔ ہرا دھنیا اور لیموں کی قاشوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔



آج کی ڈش

دیگی بریانی

اجزاء: گوشت ایک کلو ، ہلدی آدھا چمچ ،
 چاول ایک کلو، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، گھی ایک کپ
 اورک لہسن کا پیسٹ ڈیڑھ چمچ، پیاز عدد درمیانے باریک کٹی
 ہوئی، ثابت گرم مصالحہ ڈیڑھ چمچ پسا ہوا چاول آدھا چائے
 کا چمچ، ٹماٹر باریک کٹے ہو چار عدد، وہی ایک پاؤ اورک
 باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں ثابت چھ عدد دھنیے کی گڈی
 ایک عدد، زردہ رنگ حسب ضرورت نمک حسب ذائقہ
 کیوڑہ ایک چائے کا چمچ گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ
 ترکیب: گوشت کو دھو کر اسمیں پیاز اورک لہسن کا
 پیسٹ ، ٹماٹر ثابت گرم مصالحہ لال مرچ پسی ہوئی



،، ہلدی، اور نمک ڈال کر گوشت کو گلا لیں اور ڈیڑھ کپ جتنی بخنی بچالیں، اب اسکو ٹھنڈا ہونے دیں پھر اسی پتیلی میں
 گوشت اور بخنی کے اوپر گھی ڈالیں اور وہی میں زردے کا رنگ ملا کر اچھی طرح پھینٹ کر وہ بھی اسکے اوپر ڈال دیں
 ساتھ ہی کٹی ہوئی اورک لمبائی میں کٹی ہوئی ہری مرچ دھنیا پودینا کنٹا ہوا گرم مصالحہ پسا ہوا چھڑک دیں پھر ابلے ہوئے
 چاول پھیلا دیں اوپر سے پسا ہوا جانفل، کیوڑہ وائر تھوڑا سا زردے کا رنگ اور گھی ڈال کر ڈھک دیں 5 منٹ آنچ
 تیز رکھیں پھر سٹیم بن جائے تو آنچ ہلکی کر کے 15 منٹ دم پر رکھ دیں مزیداردیگی بریانی تیار ہے۔



آج کی ڈش

املی مرچ مٹن مصالحہ

اجزاء
بکرے کا گوشت 1 کلو، سبز الائچی 3 عدد، پیاز
پیش (1 کپ، کوکونٹ ملک 1/2 کپ، مٹن بخنی
200 ملی لیٹر، ثابت دھنیا (پاؤڈر) 1 چائے کا چمچ،
لال مرچ پاؤڈر، کالی مرچ، لال مرچ، الائچی پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ، ادراک لہسن پیسٹ 2 کھانے کے
چمچ، نمک حسب ذائقہ، ہرا دھنیا، ہری مرچ حسب
ضرورت، دارچینی پاؤڈر، املی کا گودا 3 کھانے کے چمچ
ترکیب:
ایک پیالے میں گوشت ڈال کر اس میں لال



مرچ، کالی مرچ، الائچی، دارچینی پاؤڈر، پھا ہوا دھنیا اور املی کا گودا ملا کر مکس کریں اور 2 سے 4 گھنٹے تک
رکھ دیں۔ اب ایک پین میں تیل ڈال کر گرم کریں اور لہسن ادراک کا پیسٹ اور پیاز ڈال کر گولڈن براؤن کر
لیں۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر مصالحے شامل کر کے تین سے چار منٹ تک بھون لیں۔ اب بخنی شامل کریں
اور تیز آنچ پر پکائیں اور گوشت گھالیں پھر کوکونٹ ملک اور الائچی پاؤڈر ڈال کر پکنے دیں۔ جب پانی خشک ہو
جائے اور تیل اوپر آنے لگے تو ہرا دھنیا ڈال کر کچھ منٹ مزید پکائیں۔ تھوڑی دیر تک مزید ارڈش تیار ہے۔



آج کی ڈش

چکن ہریسہ

کونگ آئل آدھی پیالی

اجزاء:

ترکیب:

چکن ایک کلو، حلیم کے گیہوں آدھا کلو، نمک

حسب ذائقہ، ادرک لہسن پیسا ہوا دو کھانے کے چمچ، پیاز

دو عدد درمیانی، ہری مرچیں چھ سے آٹھ عدد، کالی

مرچیں ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ،

گیہوں دھو کر دو سے تین گھنٹوں کیلئے ایک سے

ڈیڑھ لیٹر گرم پانی میں بھگو دیں۔ پھر انہیں ابال کر اچھی

طرح گلائیں دیکھی میں درمیانی آنچ پر کونگ آئل کو



تین سے چار منٹ گرم کر کے پیاز کو سنہرا فرائی کر لیں۔ ادرک، لہسن ڈال کر ایک سے دو منٹ ہلکا سا فرائی کریں اور چکن، ہری مرچیں، کالی مرچ، اور سفید زیرہ شامل کر دیں اچھی طرح ملا کر ڈھک کر ہلکی آنچ پر چکن کا اپنا پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ چکن میں گیہوں ملا کر نمک شامل کر لیں۔ پندرہ سے بیس منٹ کے لیے ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور اور چوبیس سے اتار لیں۔ ادرک اور ہری مرچیں چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

مٹر پلاؤ

مرچ آدھی چائے کا چمچ، تیل یا گھی حسب ضرورت

اجزاء:

ترکیب:

چاول تین کپ، مٹر ایک کپ، پیاز کٹی ہوئی آدھا

کپ، ہری مرچ 5 عدد، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ،

لونگ 8 عدد، سیاہ الائچی ایک عدد، سبز الائچی 3 عدد، دھی

دو کھانے کے چمچ، پانی 5 کپ، نمک حسب ذائقہ، لال

چاولوں کو ایک گھنٹے کیلئے بھگو کر رکھ دیں، ایک

فرانگ پین میں تھوڑا سا تیل ڈالیں اور مٹر اس میں کچھ

دیر کیلئے بھون لیں، ایک دیکھی میں کٹی پیاز اور تیل ڈالیں



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

اور پیاز ہلکے براؤن کر لیں، اب اس میں ہری مرچ، سیاہ مرچ، لونگ، سیاہ الائچی اور سبز الائچی ڈال کر تھوڑ دیر بھونیں، اس کے بعد اس میں دھی شامل کریں اور لال مرچ اور نمک ڈال کر اچھی طرح بھونیں، جب دھونی مصلے میں حل ہو جائے تو اس میں مٹر ڈالیں اور ساتھ ہی پانی ڈال کر دیکھی پر ڈھکن لگا دیں، جب پانی کھولنے لگے تو اس میں چاول ڈال دیں، آٹھ تیز کر دیں تاکہ پانی کھولتا رہے، جب پانی خشک ہونے لگے تو آٹھ دھیمی کر دیں اور چاولوں کو دم پر لگا دیں، 5 منٹ تک ہلکی آٹھ پر دم پر لگانے کے بعد اتار لیں، چکن یا راستے کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

کڑا ہی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، نمک ایک چائے کا چمچ، اجزاء برائے گریوی (تیل آدھا کپ)، براؤن پیاز
تیل دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ دو عدد، ادراک ایک چائے کا چمچ، لہسن پسا ہوا ایک
پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، ادراک ایک چائے کا چمچ، لہسن کھانے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، سرخ مرچ ایک
ایک چائے کا چمچ، ہری مرچ حسب ضرورت، ہرا چائے کا چمچ، ٹماٹر پری آدھا کپ، کچی پیاز ایک عدد،
دھنیا حسب ضرورت، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ۔



ترکیب: قیمے کو مندرجہ بالا تمام مصالحوں کے ساتھ میرینیٹ کر لیں اور چاپ کر لیں۔ لمبے کباب بنالیں اور شیلو فرائی کر لیں پھر ایک طرف رکھ دیں۔

ترکیب برائے گریوی: آئل گرم کریں اور اس میں مصالحہ فرائی کر لیں، ساتھ ہی ادراک لہسن فرائی کر لیں پھر اس میں ٹماٹر کچی پیاز کے ساتھ سرخ مرچ اور نمک ملا دیں۔ براؤن پیاز ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ اس کے بعد اس میں پانی ڈال دیں اور گریوی بنالیں۔ پھر اس میں کباب ڈال دیں اور چند منٹ تک جوش آنے کی حالت تک پکائیں۔ تیار ہونے پر ہری مرچ اور ہرے دھنیے کے پتوں کے ساتھ گارفش کر لیں۔



آج کی ڈش

ٹماٹو چکن کری

لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، پانی دو کپ، نمک

اجزاء:

حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت۔

چکن ایک کلو، ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ،

ترکیب:

دہی 5 کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد درمیانے سائز کی،

چکن کو تیل میں ہلکا ہلکا فرائی کر لیں، ٹماٹر، پیاز،

ہری مرچ 5 عدد، ٹماٹو کچ 3 کھانے کے چمچ، ثابت لال

چکن کو تیل میں ہلکا ہلکا فرائی کر لیں، ٹماٹر، پیاز،

مرچ تین عدد، سیاہ مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، ادراک



ڈالیں، اس میں تین کھانے کے چمچ تیل ڈالیں اور اچھی طرح گرائنڈ کر لیں، جب آمیزہ یکجان ہو جائے تو نکال لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کریں اور اس میں ثابت لال مرچ ڈال کر کڑا لیں، اب اس میں گرائنڈ کیا ہوا مصالحہ ڈالیں اور بھون لیں، بھون کر اس میں چکن اور ٹماٹو کچ ڈالیں، ساتھ ہی دہی بھی ڈال دیں، 3 منٹ تک ہلکی آنچ پر چلانے کے بعد اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن لگا کر ہلکی آنچ پر 10 منٹ کیلئے رکھ دیں، جب تیار ہو جائے تو من پسند ڈرینگ کریں اور نان یا چالوں کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

خشک دودھ کی رس ملائی

ضروری اجزاء:

ترکیب:

خشک دودھ 1 کپ، انڈا پھینٹا ہوا ایک عدد،
 آٹا 3-4 کھانے کے چمچ، بیکینگ پوڈر 1 چائے کا چمچ،
 دودھ 1 لیٹر، چینی 1 کپ، پستہ بادام 10-15 عدد
 خشک دودھ، انڈا پھینٹا ہوا، بیکینگ پاؤڈر اور آٹا
 ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ جب اچھی طرح مکس ہو
 جائیں تو اس کے بولز بنالیں ایک دہچکی میں دودھ ابا لیں



اس میں چینی شامل کر دیں، پھر اس سے 12 منٹ پکائیں اور گاڑھا کر لیں اس کے بعد وہ بولز شامل کر لیں اس رس ملائی
 کے ساتھ 5 منٹ پکائیں اور ٹھنڈا کر لیں ایک پیالے میں نکال کر پستہ بادام گارش کریں اور سرو کریں۔



آج کی ڈش

فرائیڈ بھنڈی آلو

اجزاء: چائے کا چمچ، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ، لہسن
 بھنڈی آدھا کلو کاٹ لیں، آلو تین عدد، آئل پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹو پیسٹ تین کھانے کے چمچ
 ایک چوتھائی کپ، لیموں جوس ایک کھانے کا چمچ، سرخ ترکیب: مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا
 چمچ، دھنیا پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک چمچ۔ پھر آئل میں سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ آلو کو



لمبائی میں کاٹ کر گرم تیل میں فرائز کی طرح فرائی کر لیں اور آئل سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ اب آئل میں لہسن پیسٹ، نمک، پسلی لال مرچ، پیادھنیا، پیاز زیرہ، ہلدی، لیموں کا رس اور ٹماٹو کا پیسٹ ڈال کر بھون لیں۔ پھر ایک کپ پانی ڈال کر گاڑھا ہو جانے تک پکالیں۔ آخر میں ایک پلیٹ میں پہلے فرائی کی ہوئی سبزیاں کناروں پر ڈالیں، درمیان میں تیار گریوی ڈال دیں۔ پھر باریک کٹی ہری مرچ اور کٹا ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

منٹن ران روسٹ

اجزاء؛ منٹن ران ایک عدد، انڈہ ایک عدد، کچا
پیتا پیسٹ ایک کپ، دہی آدھا کپ، گرم مصالحہ
پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک چائے کا
چمچ، سفید مرچ ایک چائے کا چمچ، کالی مرچ ایک
چمچ، نمک حسب ذائقہ
ادارک کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، لال مرچ پاؤڈر
تین کھانے کے چمچ، سرکہ چھ کھانے کے چمچ، آئل تین
سے چار کھانے کے چمچ، ہر ادھیا، زردہ رنگ ایک
چمچ، نمک حسب ذائقہ
ترکیب؛ گوشت پر تیز چھری کی مدد سے کش



لگائیں۔ اب اسے سر کے اور نمک کے ساتھ میری میٹ کریں، اور دس سے پندرہ منٹ کے لئے رکھ دیں۔ ایک پیالے
میں آئل، بیسن، سفید مرچ، انڈہ، کالی مرچ، گرم مصالحہ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، سرخ مرچ پاؤڈر، پیتا پیسٹ، رنگ اور ادارک
لہسن پیسٹ ڈال کر مکس کریں۔ اب گوشت کو بیٹر کے ساتھ کوٹ کریں اور دو سے تین گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں۔ اب اسے سینئر
میں رکھ کر پچیس سے تیس منٹ کے لئے سٹیم کریں۔ پھر اسے گرم اوون میں دو سو ڈگری سینٹی گریڈ پر پچیس سے تیس منٹ
کے لئے پکائیں۔ جب اس کی رنگت تبدیل ہو جائے تو ڈش میں نکال کر ہرے دھنیے سے گارنش کر کے سرو کریں۔



آج کی ڈش

آلمنڈ ملک شیک

اجزاء:
 بادام کی گریاں 15 عدد (پانی میں بھگو کر چھلکا اتار
 لیں)، دودھ 3 کپ، سبز الائچی دو عدد (بیج نکال لیں) ڈالیں اور اچھی طرح گرائنڈ کر لیں، اس آمیزے میں
 کیلے تین عدد، کھجور تین عدد (کھنکھلی نکال کر بھگو لیں)، اب کیلے، بقیہ دودھ، چینی اور کھجوریں ڈال کر گرائنڈ
 چینی آدھا کپ، برف کئی ہوئی ایک کپ کریں، 5 منٹ تک اچھی طرح گرائنڈ کریں، اس کے



بعد اس میں کئی ہوئی برف ملائیں اور پھر ایک منٹ تک گرائنڈ کریں، جب اچھی طرح یکجان ہو جائے تو جگ سے
 گلاسوں میں انڈیل دیں اور ٹھنڈا ٹھنڈا آلمنڈ ملک شیک سرو کریں۔



آج کی ڈش

میکرونی اینڈ کارن فریٹرز

اجزاء:- میکرونی ایک چوتھائی پکٹ، مکئی آدھا کپ، شملہ مرچ ایک عدد، باریک کٹی ہوئی، گا جرایک عدد باریک کٹی ہوئی، ٹماٹر ایک عدد، باریک کٹا ہوا، انڈا ایک عدد، انڈے کی زردی چار عدد، پارسے ایک چوتھائی گٹھی، میدہ آدھا کپ، کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ، پس

ہوئی، فریش کریم دو کھانے کے چمچ، آئل تین کھانے کے چمچ، مکھن چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

ترکیب:- پہلے میکرونی بال کر ایک طرف رکھ دیں۔ اب ایک پیالہ میں انڈے کی زردی، انڈا، میدہ، نمک، کالی مرچ اور کریم شامل کر کے اچھا سا بیٹر تیار کر



لیں۔ اب شملہ مرچ، گا جر اور ٹماٹر کو باریک کاٹ کر بیٹر میں شامل کر دیں۔ ساتھ ہی مکئی اور میکرونی بھی شامل کر کے خوب اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب ایک سوں پین میں مکھن کو پگھلائیں اور ساتھ میں تیل بھی شامل کر دیں۔ جب مکھن پگھل کر تھوڑا سا گرم ہو جائے تو تیار کیا ہوا مکسچر تھوڑا تھوڑا اڈال کر دونوں طرف سے سینک لیں۔ آخر میں تمام مکسچر سینکنے کے بعد سرد ونگ ڈش میں نکال کر پارسلے چھڑک کر سروس کریں۔



آج کی ڈش

ماش کی دال

اجزاء:- ماش کی دال ایک پاؤ، اورک پاؤ ڈر یا آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، آئل پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن پاؤ ڈر ایک چائے کا چمچ، 4 کھانے کے چمچ، پیاز باریک کٹی ہوئی ایک عدد درمیانی پیسٹ ہو تو آدھا چائے کا چمچ، پسلی یا گئی ہوئی سرخ مرچ سائز، ہری مرچ باریک کٹی ہوئی 2 یا 3 عدد آدھا چائے کا چمچ یا حسب ضرورت، سیاہ پسلی مرچ آدھا ترکیب:- ماش کی دال چن کے دھو کر کم از کم 2 گھنٹے یا آدھے سے کم چائے کا چمچ، پسا کس گرم مصالحہ کیلئے بھگو دیں، پیاز کو سنہری مائل فرائی کر لیں اب پیاز



میں دال اور سارے مصالحے ہری مرچ ڈال کر آدھا گلاس پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکھن دیں کبھی کبھی چھچھ چلائیں جب پانی خشک ہو جائے اور دال گل چکی ہو دال نہ گلی ہو تو آدھی پیالی پانی مزید ڈال کر دیکھی کو ہلکی آنچ پر توے پر رکھ کر پکائیں، مگر خیال رہے توے پر آئل نہ ہو ورنہ آگ لگ سکتی ہے پھر ہلکے ہاتھ سے دال کس کرتے ہوئے 2 یا 3 منٹ بھون لیں تاکہ آئل اوپر آ جائے اب چاہیں تو ہرے دھنیا سے گارنش کر لیں۔



آج کی ڈش

چکن حلیم

اجزاء:
 گیہوں 1 پاؤ، پننے کی دال آدھا پاؤ، چکن 3 پاؤ
 چائے کا چمچ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ
 نمک ایک چائے کا چمچ یا حسب ضرورت، آئل آدھا
 پاؤ، تیز پات 2 چھوٹے ٹکڑے، پیاز 4 عدد باریک کٹی ہوئی
 پسلی ہوئی سرخ مرچ 2 چائے کے چمچ، سیاہ مرچ
 پسلی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، مکس پیاز گرم مصالحہ آدھا کے لیے، ہرا دھنیا، ہری مرچ اور ادھ باریک کٹا ہوا تھوڑا سا



ترکیب:

گیہوں اور پننے کی دال کو دو کرات بھر کے لیے بھگو دیں، صبح گیہوں اور دال میں ایک چمکی نمک اور
 2 کھانے کے چمچے آئل ڈال کر گلنے کے لیے چڑھا دیں جب گل جائے اور گاڑھا ہو جائے تو بلینڈ کر لیں اگر حلیم میں
 کھڑے دانے اچھے لگتے ہوں تو گیہوں اور پننے کی دال الگ الگ گلنے کے لیے چڑھائیں، دال بلینڈ کر لیں اور
 گیہوں جب گلنے پر ہو تو اس میں آدھا چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ڈال دیں گیہوں گل کر مل جائے گا پھر چکن کا توراہ
 ڈال کر گھونٹ لیں، چکن کو دو کرا 1 گلاس پانی ڈال کر گھالیں، اب چکن کی بخنی اگر بچی ہو تو وہ الگ کر کے چکن کے
 ریشے کر لیں ہڈی نکال دیں 2 پیاز سنہری مائل فرائی کریں اب اس میں ریشہ کی ہوئی چکن، بخنی اور باقی مصالحے ڈال
 کر اتنا بھونیں کہ بخنی خشک ہو جائے اور آئل نظر آنے لگے۔ اب یہ چکن بلینڈ کیئے ہوئے گیہوں میں ڈالیں اور اچھی
 طرح مکس کر کے پکائیں کہ حلیم گاڑھی ہو جائے اب ایک پیالے میں حلیم نکال کر اس پر ہرا دھنیا، ہری مرچ اور فرائی
 کی ہوئی پیاز ڈال کر کھائیں۔



آج کی ڈش

کلیجی فرائی

چھچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ہر ادھنیا ایک گٹھی، کوکنگ آئل حسب ضرورت
ترکیب:-

کلیجی کی بوٹیاں بنا کر انہیں اچھی طرح دھولیں اور پھر اس میں تھوڑا سا نمک اور کالی مرچ لگا کر کچھ دیر کیلئے

اجزاء:-

کلیجی ایک کلو، ہری مرچیں پانچ عدد، ٹماٹر ایک پاؤ، ہری پیاز چار عدد، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، لہسن پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ادروک پیسٹ ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ ایک چائے کا



چھوڑ دیں، کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں تمام مصالحے بشمول ٹماٹر ڈال کر مصالحہ بھون لیں، مصالحہ تیار ہونے پر اس میں کلیجی اور ہری پیاز ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں، جب تیل اوپر آ جائے تو گرم مصالحہ چھڑک کر اتار لیں اور ہر ادھنیا کاٹ کر اوپر سے چھڑک دیں، کلیجی فرائی تیار ہے۔



آج کی ڈش

سپیشل کباب مصالحہ

اجزاء: قیمہ بیف یا مٹن آدھا کلو باریک چیں لیں، لال مرچ پاؤڈر دو چائے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، پانی دو کپ، پیاز درمیانے سائز کی ایک عدد (گول لچھوں میں کٹی ہوئی)، شملہ مرچ ایک عدد درمیانے سائز کی (تقلے کاٹ لیں)، ٹماٹر ایک عدد (تقلے کاٹ لیں)، آلو ایک عدد (ابال کر تقلے کاٹ لیں) ہرا دھنیا باریک کٹا ہوا ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں 7 عدد، تیل 4 کھانے کے چمچ، ترکیب: قیمے میں لال مرچ، نمک اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، اب بیخ کباب کی طرح کے



کباب بنالیں، دیکھی میں گرم پانی ڈالیں، ایلنے لگے تو کباب اس میں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکے دیں، پانی خشک ہو جائے تو تیل ڈال کر دیکھی پکڑ کر ہلائیں لیکن کبابوں میں جھج نہ چلائیں، جب کبابوں کا رنگ گولڈن ہو جائے تو پیاز، شملہ مرچ، ٹماٹر، آلو، ہر ادھنیا، ہری مرچیں اور اگر چاہیں تو تھوڑا نمک چھڑک کر تین چار منٹ کیلئے دم پر لگا دیں، تیار ہونے پر سرونگ باؤل میں نکال لیں، کونٹے کو اچھی طرح دھکالیں، اس کے بعد بریڈ سلائس پر کونٹہ رکھ کر باؤل میں درمیان میں رکھیں اور تھوڑا سا نمک ڈال کر ڈھک دیں، 5 منٹ بعد ڈھکن ہٹائیں، بریڈ اور کونٹہ نکال کر مزید ار کباب مصالحہ نان یا تندوری روٹی کے ساتھ سرو کریں۔

سپینش رائس

اجزاء:

کٹے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2 یا

3 عدد، اجوائن، آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ، کٹی ہوئی
آدھا چائے کا چمچ، اولیو آئل، 3 کھانے کے چمچ۔

ترکیب:

فرائنگ پین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کر کے لہسن

چاول ابلے ہوئے تین پیالی، نمک حسب

ذائقہ، لہسن۔ کچلا ہوا 2 سے 3 جوے، پیاز باریک کٹی

ہوئی 2 عدد درمیانی، ٹماٹر چوکور کٹے ہوئے 3 عدد،

زیتون، باریک کٹے ہوئے آدھی پیالی مشروم، باریک،



اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کر لیں۔ ٹماٹر، مشروم اور زیتون بھی شامل کر دیں۔ ذرا سی آنچ تیز کر کے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کر دیں۔ تیز آنچ پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہو جائیں اور چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کر دیں، اور گرم گرم سپینش رائس کے مزے لیں۔



آج کی ڈش

ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ

اجزاء؛
 چکن سائیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد
 سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب
 ضرورت، چلی کچپ حسب ضرورت، چلی گارلک سوس
 حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد
 رنگ کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر
 ایک چمکی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد،
 نمک ایک چمکی
 ترکیب؛
 ایک فرائینگ پین میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی



کرنے کیلئے رکھ دیں اور پین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک
 پین میں آئل گرم کر کے اس میں ساچر کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال
 لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سائیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ
 (mustard paste)، چلی گارلک ساس (chili garlic sauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی
 مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکہ والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب
 اس کے اوپر چلی کچپ (chili ketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول
 (bread roll) کو بند کر دیں۔ مزیدار ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ تیار ہیں۔



آج کی ڈش

دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، ادراک پچاس گرام، پودینہ آدھی گٹھی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیڑھ پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور ادراک کو پیس کر گوشت کے ٹکڑوں پر لگا کر دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ، پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی مقدار میں ملائیں اور گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔ دیکھی کی تہہ میں لونگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کر کے ڈالیں اور



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں . www.iqbalkalmati.blogspot.com

گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا دیں۔ دیکھی کا منہ آٹے سے بند کر دیں اور نیچے لکڑیوں کی آنچ جلا دیں۔ جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انگاروں پر دم دیں۔ دیکھی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ راسخے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔